11

MAŁY

KUCHARZ POLSKI

czyli

sposoby gotowania potraw najużywańszych w Polsce,

przez kucharzy téjże narodowości podane,

zarazem

obszerne przepisy pieczenia wszelkiego gatunku tortów, placków, bab i t. d.

a własném doświadczeniem stwierdzone

przez

A. K.

POZNAŃ.

Nakładem i czcionkami Ludwika Merzbacha.

1862.

MAŁY KUCHARZ POLSKI

czyli

sposoby gotowania potraw najużywańszych

w Polsce,

przez kucharzy téjże narodowości podane,

zarazem

obszerne przepisy pieczenia wszelkiego gatunku tortów, placków, bab i t d.

a własném doświadczeniem stwierdzone

przez

A. K.

POZNAŃ.
Nakładem i czcionkami Ludwika Merzbacha.
1863.

ROZDZIAŁ I.

O rosołach, zupach i chłodnikach.

1. Sposób robienia bulionu.

Mięso wołowe, porąbie się na sztuki, opłócze i napełni się niém kocieł dobrze pobielany, więcéj niż do połowy naleje się wodą zimną i gotuje, a w miarę ubywania przez rozgotowanie się mięsa, dokładać należy surowego, i tak się postępuje, dopókąd wszystko wołowe w kocieł się nie włoży. Gdy się uważa, że w stosunku gęstości mięsa w kotle za mało jest wody, trzeba jéj z ćwierć dolać lub więcéj, — tak się zaś długo to wołowe mięso gotować musi, dopókąd się na paździerze nie rozgotuje, tak że wziąwszy w palce, musi się ze wszystkiem rozmazać, — kości zaś, które od mięsa odpadają, wyrzucają się z kotła. Gdy już wołowina tak dalece jest rozgotowana, cedzi się ten rosół przez sito w czyste naczynie, a pozostałe w sicie mięso wkłada się w mocny płócienny, lecz nie zbyt gęsty worek i gdy już w nim jest pewna część mięsa, wtenczas wyciska się wałkiem w ten sposób: bierze się czysta deska, jednym końcem oprze się we wannie, a drugim o piersi, na niéj od góry przewiesi się worek i wałkiem na dół ściera; gdy tak jest wszystko mięso wyciśnięte,

zmięsza się ten rosół z pierwszym przez sito odlanym i nalewa się nim w kotle cielęcina, drób, ryby, zwierzyna i rozmaite korzenie, i tak rozgotować się musi jak wołowina, odrzucając kości, a następnie tak samo cedzi się przez sito i worek jak wołowina, a gdy w czysty wlany kocieł tenże rosół się zagotuje, weźmie się 20 jaj, każde się roztłucze i tak wszystkie na raz nie rozklepane z łupinami w kocieł się wleją; bo tym sposobem bulion się sklaruje; teraz cedzi się bulion przez obrus, kocieł się znowu czysto wyszoruje i ten przecedzony rosół, ciągle mięszany, gotuje się aż go tylko piąta część lub mniéj zostanie; wtenczas nalewa się w rądle ciągle mięszając, gotuje się tak długo, aż gdy się wleje na podstawek, po wystygnięciu z łatwością od niego da się odjąć i wcale nie oblega. Wtenczas wszystek się zlewa na talerze lub w jakiéj wielkości kto sobie krążki mieć życzy.

Na to szczególnie uważać trzeba, aby wtenczas gdy mięso na dobre się rozgotowywa, jak najpilniéj mięszać, bo w przeciwnym razie łatwo się przypali do dna kotła. Również strzedz należy, żeby kto przez złość lub rozpustę soli lub cukru nie wrzucił, bo w takim razie już się wcale bulion nie zgęstnie czyli nie stęgnie.

Bulion musi się bez przerwy gotować, nawet w nocy.

2. Zwyczajny rosół.

Wołowina lub inne mięso pięknie się wypłócze i zimną wodą nalawszy, przystawi do ognia. Gdy się zagotuje i szumowiny na wierzch wychodzą, trzeba je ciągle zbierać, ale lekko, aby nie z tłuszczem; gdy się już mięso dobrze odszumowało, wtenczas rosół się cedzi w czysty garnek, mięso się wybiera na miskę,

czystą ciepłą wodą obmyje z obległych szumowin, nieczyste skórki na mięsie poobrzynają się i w wymyty od rosołu garnek kładzie się mięso z korzeniami, włoszczyzną rozmaitą i cebulą, zasoliwszy nalewa się przecedzonym rosołem; przyjemny smak daje rosołowi dorzucony razem z włoszczyzną grzybek suszony.

3. Biała zupa.

Kto białą zupę mieć pragnie, ugotuje się osobno perłowa kasza na gęsto, utrze się z masłem, aby obielała, wleje się w nią kwaterkę kwaśnéj, ale nie staréj śmietany, z którą umięszawszy dobrze, roztworzy się z rosołem, a na wydawaniu zaprawi kilku rozbitemi żółtkami, we wazę wsypie się zielonéj pietruszki i kopru, jeżeli jest. Do postnéj zupy zamiast rosołu używa się smak z wygotowanéj włoszczyzny i masła więcéj wziąść należy.

4. Czernina z kaczek
z kluseczkami lub ciastkiem.

Krew się spuszcza na ocet, kaczki się wyprawią, wypłóczą i pięknie oczyszczą. Po obtążeniu odetną się dróbka i razem z kaczkami kładą się w rądel, zasolą, dodać należy pieprzu, angielskiego korzenia i ze dwie cebule; to się nalewa tą wodą, którą się kaczki obtążały, a gdy już mają dosyć, zarumienia się masło z mąką i wcedzi się przez sitko krew rozmięszana z rosołem, wsypie się parę tłuczonych gwoździków, cokolwiek cynamonu, wleje się sos od osobno ugotowanych suchych śliwek i gruszek, także kieliszek słodkiego węgierskiego wina i osłodzi na wydawaniu. Tak się czernina gotuje po kucharsku. Lecz chcąc oszczędzić masła,

można go wcale nie brać, bo zazwyczaj kaczka, gęś lub młode prosie są tłuste, więc tylko się krew z octem i mąką rozczynia, a nie smaży z masłem. Kaczka rozbiera się zgrabnie, układa na półmisek, obłoży ugotowanym owocem i obleje trochę czerniną, a tę we wazę cedzi się przez sitko na krajane kluseczki pszenne.

Ciastko zamiast kluseczek do czerniny lub narogów, proporcya na trzy osoby.

Szklanka słodkiego mleka zagotuje się z łyżką stołową masła świeżego i z tyle cukrem, aby było dobrze słodkie; na to wrzące mleko wsypie się, mięszając tyle najpiękniejszéj mąki, aby ciastko było tęgie, lecz nie twarde, i po doskonałem rozmięszaniu stawia się na blachę lub węgle i tak długo praży się to ciasto, żeby surowizną nie smakowało, często je wymięszywać należy, żeby się nie przypaliło; z tego ciastka kładą się łyżką kluseczki we wazę, lub można je dać osobno z talerzem na stół.

5. Zupa rakowa, oraz Farsz do skorupek rakowych.

Proporcya na 5 osób.

Raki sprawione, dobrze opłókane, zastawią się zasolone ze szczypiorkiem i koprem — trzeba uważać, aby się nie przegotowały — po ugotowaniu obierają się wszystkie szyjki i jedna część nóżek, a wszystkie czerwone łupiny, z wyjątkiem tylko skorupek do nadziania, na massę się tłuką i smażą w maśle, ale je można po trosze rosołem podlewać i gotować dobrze, żeby oszczędzić masła, lecz trzeba tłustym z wierzchu rosołem podlewać, a tak samo jak od masła kolor puszczą; gdy się już massa doskonale wygotowała, smak czyli rosół odcedza się i jeszcze masa przelewa czystym rosołem gorącym, aby się dobrze czerwony kolor wypłukał;

teraz się wszystek rakowy rosół do ognia przystawi, na wydawaniu zaprawi się kwaterką świeżéj kwaśnéj śmietany z cokolwiek mąki i 5 żółtkami, wsypie się we wazę zielonego kopru.

Farsz do skorupek rakowych w zupę. Pozostawione szyjki i nóżki usiekają się jak najdrobniéj, bułki staréj się utrze stósownie do ilości skorupek, 5 całych jaj, stołową łyżkę rozpuszczonego masła z drobno usiekaną cebulką, doda się usiekanego kopru i szczypiorku, to wszystko gdy razem jest wymięszane, poleje się dwoma łyżkami zimnéj wody, bo ta po ugotowaniu nadaje bułkom pulchność; teraz nałożone skorupki gotują się na rakowym rosole, ale niżeli jest zaprawiony śmietaną.

6. Zupa z linów.

Liny się oskrobią, sprawią i nasolą, późniéj obiorą z ości; z tego mięsa obranego z linów robi się farsz wiadomym sposobem, jak każdy inny, bułki do niego tyle wziąść, aby można wałeczek ukulać, który się na smaku z linów gotuje i w kołeczka we wazę kraje.

Pozostałe ości od linów i jeszcze kilka całych, dodawszy różnéj włoszczyzny i cebuli, angielskiego korzenia i pieprzu, to wszystko gdy się dobrze wygotuje, przecedzi się w garnek lub rądel, z różną krajaną w makaron włoszczyzną, zasmarza się w klarowném maśle tyle mąki, aby zupa wodnistą nie była i nareszcie zmięsza się ze zupą i razem zagotuje.

7. Zupa francuska.

Jest zwyczajny rosół, z tą tylko różnicą, że w osobnym garneczku, n. p. trochę większym jak pół-

kwartowym (proporcya 4 osób) gotuje się nalana rosołem wszelka włoszczyzna w makaron krajana, włoska kapusta w szerokawe kawałki, a kalafiory w bukieciki jak zwykle; uważać należy, aby się nie rozgotowała. Ta włoszczyzna wlewa się we wazę, rosół, w który poprzednio rozmięsza się perłowa kasza lub ryż, zarumieni się karmelem, wsypie cokolwiek pieprzu i z łyżkę od kawy cukru.

8. Zupa ze szczawiu.

Kilka garści obranego szczawiu opłókanego rozgotuje się we wodzie i przetrze przez sitko i następnie zmięsza się z odcedzoną wodą czyli smakiem. Na wydawaniu zasmarza się masło z trochą mąki, dodaje śmietany, zmięsza ze zupą i nareszcie kilku żółtkami zaprawi; jeżeli zupa mięsna wlewa się w nią rosół i masła już brać nie potrzeba, bo w śmietanie można trochę mąki rozbić.

Sos ze szczawiu do kotletów lub jaj. Dwie kucharskie łyżki drobno siekanego szczawiu tak długo się smaży z dobrą łyżką masła, dopókąd wszystka wilgoć od szczawiu się nie wysmaży, a samo masło zostanie, wtenczas wlewa się kwaterka śmietany, dodaje kilka żółtek, cokolwiek mąki i dolewa się tyle wody, a lepiéj smaku z wygotowanego szczawiu, aby sos w miarę był gęsty.

9. Zupa migdałowa

na 8 osób.

Funt migdałów sparzonych i obranych utłucze się w moździerzu, a potem rozdzieliwszy na dwie połowy, doda do każdéj łyżkę kucharską na gęsto ugotowanego na mleku ryżu i utrze się doskonale w donicy, bo ryż da zawiesitość zupie; na tę wszystką utartą

massę zalewa się trzy kwarty wrzącego mleka przez sito i osłodzona zupa stawia się na gorącém miejscu, ale nie powinna się gotować, bo smak traci. Kładą się w nią duże rodzenki pięknie obrane, wymyte i raz we wodzie zagotowane, we wazę kładzie się łyżką ryż na mleku rozgotowany i zasłodzony. Zupa na wierzchu posypie się cynamonem.

10. Barszcz czerwony.

Buraki jak najczerwieńsze ze słodkiego gatunku czysto się ostrużą, pokrają w cienkawe nie duże kawałki, opłóczą zimną wodą i napełniwszy niemi garnek 4 kwartowy (taka jest proporcya na 6 osób) nalejesz zimną wodą; dodawszy ze dwie łyżki stołowe dobrego octu, aby w gotowaniu nie straciły koloru, a gdy się buraki doskonale gotowały, odléj smak; miéj go na boku, aby się nie gotował, a na te buraki powtórnie naléj wrzącą wodę, a jeżeli ma być mięsny barszcz, rosołem od przeznaczonego na ten użytek mięsa. Gdy się znowu buraki dobrze gotowały w rosole, odléj, zmięszaj z poprzednim smakiem, weź łyżeczkę od kawy kartoflanéj mąki, rozbij ją w zimnym barszczu lub zimnéj wodzie, wléj we wrzący barszcz, niech się razem zagotuje, potém go przecedź, wléj napowrót w garnuszek lub rądel i zasyp kaszką cokolwiek, w téj smaku trochę od wygotowanych grzybków, które włóż w barszcz cienko pokrajane. Najlepszy taki barszcz jest z uszkami, które się z wygotowanego mięsa robią w ten sposób jak pieróżki, tylko cokolwiek mniéj mięsa, a więcéj jaj, także się trochę pieprzą, tarta cebulka się z masłem zasmaża, można nawet do nich drobniuteńko usiekane grzybki ze 2 małe dodać dla przyjemnego smaku. Rosół do barszczu gotuje się bez włoszczyzny, tylko z cebulą i korzeniami, mięso na uszka najlepsze wieprzowe tłuszczem przerośnięte, w takim

razie nie bierz do nich masła — dla pulchności dodasz cokolwiek tartéj bułki i polejesz łyżeczką zimnéj wody i warż lekko z nią przemięszane; rosołu tyle potém jeszcze dolejesz, ile zupy na 6 talerzy potrzeba, dodasz stósownie octu, i jeżeli nie dosyć czerwony, utrzyj na tarce burak jak najciemniejszy surowy i przeléj barszczem we wazę; kolor powinien być karmazynowy. Jeżeli barszcz postny, możesz korzenie i cebulę razem z burakami gotować. Cukru wcale się nie bierze, bo z takiéj ilości buraków jest dostateczna słodycz.

11. Zupa z cielęcéj główki.

Wygotuje się mocny rosół z główki i nóżek cielęcych, to samo sztuka mięsa wołowa na mocny rosół się nastawi z wszelką włoszczyzną i korzeniami, tak samo i główki jednego i drugiego użyć. Po ugotowaniu się mięsa zmięszają się te dwa rosoły razem w czysty rądel przecedzone, łyżka masła cokolwiek się podrumieni i lekko podsmaży z tyle mąki, aby ilość rosołu zrobiła się zawiesistą. Gdy się zupa z mąką i masłem zagotuje, wléj tyle karmelu, aby zbrunatniała, ale nie do tego stopnia, jak bywają sosy, tylko cokolwiek. Teraz skóra z główki kraje się w wązkie, krótsze jak cal kawałeczki, ozorek cielęcy to samo i kładzie się w zupę, aby się razem zagrzało, gdy zupa jest we wazie, wlejesz stósownie do ilości, wina; na 6 osób dosyć jest kieliszek dobrego węgier. wina. W tę zupę dają się kuleczki ptysie. Gdyby w domu był bulion, dobrze dać kawałek w tę zupę. Utrzeć w wazę gałki. Jak tylko na mało osób się robi, można tylko samą wziąść główkę bez nóżek, z któréj zawsze mózg na paszteciki wyjąć trzeba, ale wołowina lub dużo bulionu zawsze się wziąść musi, a z główki nie powinna być skóra zdjęta.

12. Rosół w godzinę ugotowany.

Pokraj drobno dwa funty cielęciny lub wołowiny, włóż w rądelek, dodaj marchwi, cebuli, nieco słoniny, $^1/_2$ szklanki wody, niech się tak dusi na ogniu przekwadrans aż zacznie przywierać; wlej wtedy kwaterkę wody wrzącéj, posól, gotuj jeszcze trzy kwadranse, przecedź przez sito i wydaj.

13. Bulion na prędce.

Zagotuj kwartę wody, kwaterkę sosu od mięsa pieczonego, posól, użyj do czego potrzeba.

14. Zupa z grochu, fasoli, soczewicy, marchwi, rzepy, ziemniaków, kapusty i t. d.

Proporcya na 6 osób.

Wszystkie się robią jak grochowa, o któréj powiemy. Wygotuj kwartę grochu z cebulą, marchwią, wiązką porów, selerów; gdy się ugotuje, przetrzéj przez durszlak i rozrób rosołem, a jeżeli postna wodą, lecz w takim razie zasmarz łyżkę masła, nie zarumieniając go, dodaj z łyżkę stołową mąki, rozetrzyj dobrze w maśle, zmięszaj ze zupą, którą zagotowawszy, wydaj z grzaneczkami na stół.

15. Wyborna zupa kulowa.

Rozmaite mięsiwa biorą się na nią, nie zważając, czy z lepszego lub gorszego są miejsca, i tak weż jakie masz resztki cielęciny, wołowiny, drobiu, ale zwierzyna szczególniej dobry smak téj zupie nadaje; weź także łepek cielęcy lub nóżki. Obmywszy to wszystko czysto zimną wodą, zastaw w garnku, nalawszy także zimną wodą, jak zwykle każde mięso na rosół; gdy

się zagotuje i dobrze odszumujesz, dodaj wszelkiéj włoszczyzny: jeżeli nie masz właśnie porów, włóż jedną cebulę, zasól i dodaj korzeni. Gdy mięso ugotowane, odlewa się rosół w inny garnek lub rądel, łyżkę masła zarumienisz z cebulką i tyle mąki w niém podrumienisz, aby ilośc zupy była zawiesistą. Teraz zmięszaj razem z odlanym rosołem, zagotowawszy, wléj przez sitko we wazę, jeżeli masz wino, dodaj kieliszek; na 6 ósob więcéj by nie potrzeba.

Dla tego ta zupa nazywa się kulowa, bo masło zasmarzane z mąką, nazywa się po kucharsku kul.

Budyń do téjże zupy kulowéj. Może być pieczony lub gotowany na parze, proporcya na 6 osób.

Trzy części wątroby cielęcéj surowéj zbić na massę i przetrzeć przez sitko, dodać cokolwiek gałki, łyżkę stołową na tarce utartéj surowéj marchwi, oraz na tarce utartéj cebulki w ilości pełnéj łyżeczki od kawy, żółtek 4 lub 6 dobrze rozbitych, masła klarowanego łyżkę stołową i cokolwiek soli; dodać należy także tyle tartéj i przez durszlag przesianéj bułki, aby masa za twardą nie była; w końcu dodasz pianę z pozostałych białków.

Teraz wysmarujesz rądelek masłem, wysypiesz bułką, wlejesz massę i upieczesz w piecu, lub ugotujesz we formie na parze. Chcąc się przekonać, czy dobrze ugotowane, włożyć można w budyń słomkę, i wyciśnieniem jéj poznać, czy ciasto nie surowe. Gdy budyń gotowy, kraje się w podłużną kostkę lub plasterki w wazę. Można także budyń taki dać w całości zamiast leguminy i podlać go sosem bulionowym.

16. Zupa rybia.

Na 8 osób weż 4 funty karasiów, ugotuj smak z włoszczyzny, t. j. weź pietruszki marchwi, selery,

cebul kilka, pieprzu, angl. ziela, ugotowawszy przetrzyj przez sitko i tym smakiem nalej karasie, gdy się ugotują, przetrzyj przez sitko przelewając smakiem, w którym się gotowały; weż $1/2$ kwarty dobréj kwaśnéj śmietany i zabiel zupę, gotuj na niéj kluseczki drobne lub weż krakowską kaszkę ugotowaną, zastudzoną i w kostkę pokrajaną i wrzuć kopru lub pietruszki zielonéj drobno usiekanéj. Jeżli masz większą ilość ryb, nie potrzebujesz ich rozgotować i przecierać przez sitko lecz odléj smak i zabiel, a ryby, dorobiwszy do nich, sos, możesz dać na półmisek.

17. Zupa pomidorowa.

Na 8 osób bierze się 6 pomidorow, krają się i duszą w maśle; gdy są uduszone, kładą się w sitko, przelewają się rosołem. który potem zabiela się pół kwartą śmietany i 5 żółtkami; dają się do tego grzanki z bułki lub ryż ugotowany w rosole.

18. Zupa grzybowa zabielana.

Weż 10 grzybów, 2 cebule, gotuj razem, gdy się ugotują, smak wléj do rosołu, zabiel śmietaną kwaśną i 5 żółtkami, razem zagotowawszy, włóż kaszę perłową osobno ugotowaną w miękkiéj wodzie z masłem, i grzybki drobno usiekane do wazy. Tak samo robią się postne zupy z grzybów, lecz bierze się większa ilość grzybów, a zamiast rosołu bierze się smak z warzywa.

19. Chołodziec.

Bierze się kwartę sosu od kwaszonych ogorków, który się przegotuje i obszumuje; gdy ostygnie nalewa się do niego kwarta kwaśnéj nie staréj śmietany; młody buraczek tak nazwany boćwinką, gotuje się osobno w kwasie, kraje się drobno i kładzie do zupy. Kto chce, żeby chołodziec przybrał różowy kolor, dolewa tego kwasu, w którym buraczek się gotował. Cztery jajka ugotowane na twardo, krają się w talarki, szczypiorek, koper drobno siekany, nóżki i szyjki raków, ogórki w talarki krajane surowe i przód solą zmorzone jak na mizeryą, wszystko to kładzie się do zupy; ażeby chołodziec był chłodniejszy, dobrze jest włożyć do niego kawał lodu.

20. Biała zupa migdałowa.

Pokraj cztery bułki montowe i gotuj je z trochą pokrajanéj włoszczyzny z porami i jeżeli jest na podręczu z kawałkiem pieczonéj cielęciny lub kurczęcia, z parą ugotowanych jaj, które z pieczystem drobno pokrajawszy i w moździerzu utarłszy, rozmieszaj z rosołem i gotuj na tęgą zupę. Następnie $1/4$ funta migdałów z kilku kroplami wody utarłszy na papkę, dodaj do zupy, która już warzyć się nie powinna, tylko aby w niéj na ciepłém miejscu migdały naciągnęły; potem przecedź przez sito, dodaj ,kwiatu muszkatołowego z potrzebną ilością soli i zostaw przy ogniu dobrze nakrywszy aż wydasz.

Dodając migdały, na to szczególniéj zważać należy, aby zupa nie wrzała, łatwo się bowiem zwarzy i źle wygląda. Jeżeli zupa jest nadto gęsta, to potrzeba tylko dodać rosołu przez sito.

Zresztą w ogóle płyn nie powinien być nadto gęsty, zupa powinna być biała i piękna. Daje się z kluskami lekkiemi.

21. Zupa sagowa z lodami.

Proporcya n. p. na osób 20.

Wziąść półkwarty sago, gotować (nalawszy dużo wody) z pół godziny, odcedziwszy przez sito, przepłukać zimną wodą. Bierze się kwartę wody, do któréj dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, kilka gwoździków, trochę skórki cytrynowéj, wlewa się 2 butelki wina ordynaryjnego, soku wiśniowego lub malinowego półkwarty, do czego dodaje się wyżej przygotowane sago, wszystko to zagotowawszy, wynosi się do lodowni, aby było zimne. Gdy się ta zupa wydaje do stołu, kładzie się na każden talerz łyżkę lodów śmietankowych; wykonywać to należy jak najspieszniéj, gdyżby lody w téj zupie się rozpuściły, skoro się daje w gorącym czasie.

22. Zupa chłodnik z poziomek lub malin.

Proporcya n. p. na osób 15.

Wziąść 4 kwarty malin lub poziomek, przetarłszy je przez gęste sito, dodać należy śmietany kwaśnéj, młodéj, nie gęstéj kwart 2, butelkę wina i półtora funta cukru (wino z cukrem należy przegotować), wszystko to razem zmięszawszy wylać do wazy, postawić na lodzie, aby zimna była. Później się rozlewa na talerze i dodaje się do niéj pianka z białek suszona. *)

---

*) Robi się następującym sposobem: ubija się na pianę 12 białek świeżych, sypie się do tego stołową łyżkę cukru miałko utłuczonego z małą ilością cynamonu lub skórki cytrynowéj, wymięszawszy nakłada się na papier łyżką i stawi się do letniego pieca, aby pianka uschła.

23. Zupa z głogu lub derenia.

Proporcya n. p. na osób 12.

Wziąść półtory kwarty suchego głogu, nalać tyle wody, aby głóg objęła; zagotowawszy, leje się butelkę wina i dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, trochę skórki cytrynowéj, wszystko to razem gdy się zagotuje, należy przetrzeć dobrze przez gęste sito, uważając aby tylko sama w nim łuska została. Wydając gorącą do wazy, należy dodać grzanek i z bułek lub pianki z białek, jak to wyżéj opisaliśmy.

NB. Można tę zupę dawać letnią porą w miejscu zwyczajnego chłodnika, lecz w tym razie należy dodać do niéj nieco śmietany kwaśnéj.

ROZDZIAŁ II.

O pasztecikach i przystawkach do rosołów i zup.

1. Paszteciki na muszlach.

Mózg naleje się ciepłą wodą i postawi na ciepłém miejscu, aby się woda dobrze zagrzała; potém się z niéj wyjmie, obierze ze skórek i żyłek; następnie weźmiesz łyżkę stołową octu, 15 ziarn całego pieprzu, cokolwiek waru i soli, w tém się mózg zagotuje; teraz masło podsmaży się z mąką i w nie przecedzi się smak od mózgu, które teraz razem zagotujesz, cytryną zaciśniesz i dwoma żółtkami zaprawisz, następnie pokraje się mózg w kawałki i masz masę gotową, którą nałożysz muszle i oblejesz rumienném masłem z bułką.

2. Paszteciki drugie na muszlach.

Posmarowawszy każdą muszel masłem kładzie się na spód cienki wywałkowany kawałek ciasta francuskiego lub ptysiowego, na które się nakładzie po łyżce téj saméj co do poprzednich pasztecików przyprawy.

Posypawszy serem holenderskim, pokrapia się klarowaném masłem i przed wydaniem na kwadrans stawiają się w piec, późniéj się razem z muszlami wydają na stół.

3. Paszteciki z nerek cielęcych z grzankami.

Proporcya na 12 osób.

Wziąść 6 cielęcych nerek razem z łojem który się na nich znajduje, włożyć do rądelka do których należy dodać kilka cebul drobno pokrajanych, nieco pieprzu, muszkatołowéj gałki, skórki cytrynowéj, podlawszy dobrego bulionu dopóty należy gotować, póki nerki nie będą miękkie i póki się zupełnie sos nie wygotuje. Skoro się to uskuteczni usiekają się nerki drobno, doda się nieco kwaśnéj śmietany, zaciśnie cytryną, wbije 5 całych jaj, wszystko to gdy się wymięsza, nakłada się na grzanki z bułek pokrajane, te układają się na pokrywy lub blachę wysmarowaną masłem; posypawszy holenderskim serem pokrapiają masłem i przed wydaniem na kwadrans stawiają się do pieca, aby grzanki miały kolor rumianny.

4. Paszteciki ze śledzi holenderskich.

Proporcya na 6 osób.

Trzy śledzie rozpłatać na wpół, obrać z ości, odrzucić głowę i ogon, gdy się tak uczyni wymoczyć w słodkiém mleku, późniéj wycisnąć przez serwetę z mokrości. Zwinąwszy w trąbkę każdą połówkę macza się w klarze. (Klar do nich robi się następnie: bierze się $1^1/_2$ kwaterki pszennéj mąki, półkwaterek białków i półkwaterek oliwy, to razem się ubije). Przed

wydaniem na stół smażą się w tłustości lub maśle, klarowaném, posypując zieloną pietruszką.

5. Paszteciki naleźnikowe.

Mózg się oczyści jak do muszlowych, masło zasmażysz z utartą na tarce bułką i drobno siekaną cebulką, w to włożysz usiekany mózg, wbijesz dwa całe jaja, cokolwiek opieprzysz, razem podsmażysz, cytryną zaciśniesz lub w braku téjże zakropisz octem. Teraz tą masą smarują się naleźniki i w krótkie kawałki składają, które w rozbitém jajku maczaj, obsyp bułką, smaż na maśle lub świeżym smalcu; na półmisku ustrój zieloną natką od pietruszki usmażoną w całości aby kruchą była.

6. Paszteciki ze smarżami (gatunek grzybów).

Troskliwie przebrawszy smarże, odgotować w wodzie na miękko, wycisnąć przez płótno i usiekać, następnie weź dwie cebule usiekane i usmaż w maśle na miękko, do czego włożysz przygotowane grzyby, kawałek suchego bulionu, nieco pieprzu i razem podsmażysz. Teraz rozbija się 18 jaj, męszają się z smarżami, odpiekłszy je na patelni, kraje się w jakikolwiek deseń i w rozbitych jajach z tartym chlebem podsmaża.

7. Paszteciki z kasztanów.

Funt kasztanów upiec w piecyku, skoro będą miękkie obrać i krajać drobno w kosteczki. Rozbić 8 żółtek, wlać do nich śmietany słodkiéj kwaterek 2, dodać

pomarańczowéj lub cytrynowéj drobno usiekanéj skórki i nieco cukru; należy to dobrze ogrzewać, ciągle mięszając, póki nie stanie się gęstym. Gdy się to uskuteczni, kładą się kasztany i to będzie ragu który się nakłada na ciasto odpieczone pod paszteciki lub na opłatki, które poprzednio prędko w mleku umaczaj zwiń w trąbki i tak zwinione napełnij, powtórnie w rozbitych jajach umaczaj obsyp bułką a przed samém wydaniem smaż w maśle dopóki nie nabiorą koloru rumianego.

8. Mużdżek cielęcy.

Muzg się usieka, dwie bułki lub więcéj utrą, masło się zasmaży z cebulką na tarce utartą, w to się włoży poprzednio odgotowany i usiekany muzg, wbija 5 całych dobrze rozbitych jaj dodawszy pieprzu i w proporcyi tartych bułek; teraz się razem wszystko podsmaży i tą masą nakładają się skorupki z łepka cielęcego lub grzanki z bułek, posmarują się z wierzchu masłem, obsypią bułką i obsuszą w piecyku.

ROZDZIAŁ III.

O sztuce mięsa, sosach do nich najużywańszych, potrawach i pieczeniach.

W Polsce było i jest od najdawniejszych czasów zwyczajem, że po zupach i pasztecikach dawano w koléj potraw Flakom pierwszeństwo, z téj przyczyny w tym rozdziale na czele się umieszczają.

1. Flaki z obsypanką.

Flaki chociaż już czyszczone jeszcze się oparzają i winny być wymyte doskonale, a chcąc je mieć na obiad, trzeba już dzień poprzednio odgotować, a dopiero na drugi dzień kładzie się do nich usiekaną cebulę, marchwi trochę i pietruszki, a zasoliwszy stósownie, gotują się: gdy już są miękkie, usmaży się masło z mąką nie rumieniąc go, doda się śmietany kwaśnéj stósownie do ilości sosu, roztworzy rosołem od flaków, wsypie cokolwiek imbieru i kwiatu. Flaki pokrajane kładą się w sos, razem zagotują i na półmisek wyłożą, który jest ryżem *) obłożony i rumienném masłem z bułką obleje.

---

*) Rozmaite formy do ryżu którym się półmiski okładają, są teraz do nabycia.

Obsypanka do flaków tak się robi:

Ryż lub gruba tatarczana kasza na pół się ugotuje, masło przesmaż z cebulą i drobno usiekaną pietruszką, w to włóż kaszę lub ryż, dodaj soli, pieprzu, majeranku, umięszaj razem i gruby flak tém nałóż i niech się na flakach na wierzchu w garnku gotuje; a gdy się wyłożą na półmisek, kraje się obsypanka w grube skośne kawały, któremi się na półmisku na około flaki okładają.

Można obsypankę i słodką zrobić, dodając do niéj cukru i małych rodzenków.

Jeżeli jest obsypanka, wtedy się ryżem półmisek nie okłada.

2. Sztuka mięsa z naturalnym sosem.

Wołowinę ugotowaną wyjąwszy z rosołu, pokraj w płaskie na palec grube kawałki, sos do niéj następujący: zasmaż pół łyżki masła z cokolwiek mąki, nie rumieniąc go, dodawszy w to drobno siekanéj cebulki, rozczyń rosołem, (jeżeli latem wsyp zielonéj siekanéj pietruszki i szczypiorku), zagotuj sos, ułóż gorącą sztukę mięsa na półmisku, obłóż całemi gotowanemi kartofelkami i obléj sosem.

3. Sztuka mięsa angielska.

Weź wołowego mięsa z grychtu, wymyj, ponakłuwaj nożem, naszpilkuj cytrynową skórką, ponatykaj cebulą, włóż w donicę, naléj winnym octem i niech w nim pozostanie 24 godzin. Teraz opiecz na rożnie polewając dobrze masłem, następnie zrób sos szary, zasmaż masła z mąką aby sos miał dostateczną gęstość, podléj mocnym bulionem, dodaj kaparów, serdelków, zagotuj razem z pieczenią i wydaj na stół.

4. Rostbif.

Najlepiéj wziąść do tego kawał mięsa z żeber, przy którém się znajduje na dole polędwica, ubij mięso, opłucz i posoliwszy upiecz; w pieczeniu troskliwie je polewać należy i starać o to, aby się pięknie i krucho upiekło. Z początku podlać można cokolwiek wodą, a skoro soporek zmniejszać się zacznie, ciągle dolewać jéj trzeba. Ostruż małych kartofli w wodzie ugotowanych, zrumień masła i upiecz w nim kartofle aby się zarumieniły. Wyjmij je potém, a do masła przydaj mąki, która niech się przyrumieni, podléj rosołu lub bulionu, dodaj skórki cytrynowéj i soku cytrynowego, zléj soporek od pieczeni do sosu, zebrawszy z niego tłustość i zagotuj razem. Wydaj troskliwie polaną pieczeń, przystrój kartofelkami które powinny być ciepłe a resztę sosu daj osobno. Jeżeli pieczeń się udała wyglądać powinna jak gdyby była lukrowana.

5. Pieczeń huzarska.

Polędwica lub zrazówka wołowa opieka się na rożnie polewając masłem, usiekaj kilkanaście cebul jak najdrobniéj, utrzéj bułek stósowną ilość, weż $1/2$ funta młodego masła, 4 żółtka, pieprzu cokolwiek, urób z tego wszystkiego masę, nakrawaj pieczeń w odstępach szerokości palca i powyższą masą nakładaj, następnie włóż pieczeń do rądla, podléj nieco rumiennym bulionem, wstaw do pieca i pod pokrywą niech się z wolna gotuje dopóki nie będzie miękką. Póżniéj się wyjmie i wyda z tymże sosem na stół.

6. Sarnina po litewsku.

Do naszpilkowanego cumbra bierze się kwaterka masła, które gdy się zagotuje, wlać w nie ½ kwarty kwaśnéj śmietany ciągle mięszając, wciska się sok z 4 cytryn; ale na to uważać trzeba, aby się sos nie zwarzył. Tym sosem polewa się sarnina, a w ciągu pieczenia posypuje 3 razy na rożnie miałkim cukrem, trzeci raz robi się to na dopiekaniu, przez to bowiem nabiera pieczeń rodzaju lukru, a w angielskim piecu lub na rożnie traci zupełnie słodycz.

7. Sztuka mięsa z pieca.

Weź polędwicę lub z oberszalu, albo ze zadniéj ćwierci, żeby mięso nie było żyłowate; kawał tego mięsa musi być podłużny aby się zgrabnie krajał, potłucz go dobrze wałkiem, naszpilkuj świeżą słoniną, a posoliwszy niech poleży z pół godziny, teraz zrumień w rądlu stósowną ilość masła, włóż w nie mięso i niech tak długo ciągnie na ogniu aż się zrumieni, a gdy się już zaczyna rumienić, trzeba bardzo uważać aby się nie przypaliło; przeto przewracaj je i cokolwiek wodą podlewaj. Gdy już jest mięso zupełnie dopieczone, doleje się pod nie tyle rosołu lub bulionu, ile potrzeba na sos i odstawi się na bok, ale tak aby nie zastygło. Teraz, do przekładania robi się następującym sposobem tak nazwany Biszamel:

Proporcya do mięsa na 8 osób:

Weź łyżkę stołową masła, zasmaż z cebulką, ale nie rumień, dodaj 3 stołowe łyżki mąki; (bo ten Biszamel musi być tak gęsty, jak bywają paszteciki na muszlach), wléj teraz kwaterkę kwaśnéj śmietany, mięszając dobrze na ogniu aby się masa zgęsła, ubij w nią

3 żółtka, doléj sosu z pod sztuki mięsa kwaterkę i dobrze rozmięszaj, wciśnij sok jednéj cytryny, wkraj w ten Biszamel, gdy zupełnie gotów, marynowane grzybki, rydzki i korniszonki wszystko w makaron usiekane, także dorzuć kaparów i wymięszaj wszystko razem; teraz weź mięso z rądla na stół, pokraj w plastry na pół palca grube i pomiędzy nie nakładaj Biszamel, gdy to zrobisz podłóż długi nóż pod mięso, abyś je mógł w całości złożyć na półmisku. Teraz całe mięso obciągnij na palec grubo Biszamelem, obléj klarowaném masłem, obsyp bułką, wstaw w wolny piec, aby się sztuka mięsa dobrze zagrzała i masa na wierzchu trochę zrumieniła, na co wystarczy pół godziny. Następnie zrób sos: zasmaż masło z mąką, podléj sosem który został w rądlu od mięsa, dodaj cytryny, podgotuj razem, a wyjąwszy z pieca mięso obléj takowym.

NB. Jeżeli kto lubi, można do tego sosu i cokolwiek cukru dodać. — Ta sztuka mięsa osmażonemi kartofelkami z wierzchu się ubiera.

8. Sztuka mięsa rumiana zwyczajna.

Robi się tym samym sposobem co powyższa z tą różnicą, że się ani nie przekłada niczém, ani do sosów nie używa żadnych innych przypraw, prócz cytryny lub octu i cukru.

9. Byfstyk.

Bierze się do niego polędwica wołowa, zbije wałkiem, wyżyłuje, błonę zdejmie, pokraje w kawałki, które posól, popierz, kładź w masło letnie na patelnią i smaż na mocnym ogniu przewracając; daj na wpół surowy, z masłem przerobioném

na wpół z pietruszką, dodając do niego trochę soku cytrynowego.

Byfsztyk rozmaicie się daje i tak: posypany chrzanem tartym surowym, lub z masłem rakowém, albo też nałożony po wierzchu kawiarem, ostrzygami przysmażonemi lub marynatą tak nazwaną Picallilly, lub też w końcu masłem serdelowém.

10. Wołowina żmudzka.

Weż wołowiny z najlepszego miejsca, zbij dobrze, naszpilkuj świeżą słoniną, włóż w rądel, dodaj na spód kilka plasterków słoniny, $1/2$ nóżki cielęcéj, 2 cebule, jednę marchew, wiązkę sczypiorku, bobkowych liści, dwa gwoździki, soli, cokolwiek pieprzu, podléj bulionem, dodaj $1/2$ szklanki wina, gotuj aż skruszeje, przecedź sos przez sito, zbierz tłustość i wydaj. Prawie sześć godzin potrzeba na ugotowanie w ten sposób wołowiny; na wolnym ogniu dosyć przykryta ma się gotować.

11. Pieczeń cielęca.

Pieczeń cielęca nasolona lecz poprzednio obmyta poleży z godzinę, naszpilkujesz świeżą słoniną i będziesz piec na rożnie dobrze masłem polewając; wkrótce przed dopieczeniem obsypać dobrze bułką, którą gdy się podrumieni, wydaj pieczeń na stół i podléj masłem w którém się piekła.

12. Polędwica wołowa na kształt zająca.

Namocz ją na 24 godzin w occie, lecz poprzednio wyżyłuj i obierz z tłuszczu: po upłynionym tymże czasie wyjmij z octu, obmyj zimną wodą, naszpilkuj dobrze świeżą słoniną, posól i piecz na rożnie lub w angielskim piecyku polewając masłem, a na dopiekaniu kwaterką kwaśnéj śmietany, a będzie miała smak zająca. Forma ułożenia na półmisku od kucharza zależy.

13. Pieczeń skopowa.

Ze skopowiny trojakie może być pieczyste, udzice, górnica i łopatka. Pieczeń skopowa rozbiera się jak i cielęca; różnica w pieczeniu zachodzi ta, że chcąc ją mieć kruchą, polewa się przed włożeniem na rożen kieliszkiem spirytusu. Wydając na stół kraje się horyzontalnie i w tak cienkie zraziki, aby się tylko trzymały. Resztę pieczeni przekala się wskroś, dla wypuszczenia sosu, którym umięszanym z cytryną, pieprzem i solą, polewa się każdy zrazik, aby mu nadać smak delikatniejszy. W Polsce zwykle szpilkują pieczeń skopową czosnkiem, co jéj nadaje smak przyjemniejszy.

14. Ozór wołowy ze sosem.

Opala się ozor najprzód nad ogniem, a to dla tego, aby się skóra wierzchnia łatwo zdjąć dała; po zdjęciu téjże włóż go w jakiekolwiek naczynie ale dobrze zamknięte, potrzyj pieprzem i saletrą, połóż warstwę soli a na takową aby ozór, dobrze nasłoniał. Włóż na około kilka gwoździków i bobkowych liści. Po 24

godzinach potrzyj znowu solą i posól z wierzchu i spodu, a tym sposobem tak długo postępuj, dopóki ozór pływać nie będzie, w tym stanie do 15 dni pozostać musi. Gotując go nalewa się rądelek pełen wody i nakładą do niéj kilka cebul 2 goździki, cokolwiek tymijanku i bobkowych liści, w téj wodzie gotuj ozór z wolna 6 do 7 godzin, zastudź nie wyjmując a w końcu odcedź. Daje on się na zimno lub w potrawie. Sos do niego jest następujący:

weż pół szklanki wina i tyleż wody, $1/4$ funta migdałów rozłupanych, dodaj rodzynków dużych, cokolwiek kardemonu i cynamonu — masło z mąką się rozsmaża w które się te przyprawy dodają, podlejesz tyle rosołu ile sosu potrzeba, karmelem zarumienisz i zagotujesz, dodawszy do tego w miarę octu i cukru. Ozór ze skórki obrany w cienkie pokrajany kawałki oblewa się sosem na półmisku.

15. Kotlety cielęce.

(Propozycya na 6 osób). Weź 2 funty pięknéj cielęciny i funt przerosłéj wieprzowiny, wyżyłuj cielęcinę i usiekaj te obadwa mięsa jaknajdrobniéj razem, osól, wsyp dwie czubate stołowe łyżki tartéj bułki, pomięszaj dobrze razem z mięsem i wléj kieliszek zimnéj wody na mięso aby bułka pulchności w smażeniu nabrała, dodaj 3 całe rozbite jaja i rób kotlety; posmarowawszy każdy jajem, osyp tartą bułką. Teraz leko zarumień masło, kładź w nie na patelni kotlety i smaż często przewracając aby pięknego żółtego nabrały koloru. Sos do nich jak do ozoru z tą tylko różnicą, że ani migdały ani rodzynki się nie biorą a zamiast cynamonu i kardemonu włóż 2 lub 3 tłuczone gwoździki.

16. Zrazy siekane wołowe.

Wyżyłuj wołowinę, usiekaj drobno, dodaj w nią siekanéj cebuli, pieprzu i soli, wsyp także jak do kotletów dwie łyżki tartéj bułki bo jest ta sama ilość mięsa i podléj cokolwiek wody i rób zrazy. Po uskutecznieniu tego zarumień na patelni masła i o tyle je z każdéj strony posmaż aby się w kupie trzymały; teraz rosmaż w rądlu masło z cecula wsyp do niego tartéj bułki i rozmieszaj dobrze, poukładaj w nie zrazy, zaléj je wygotowanym smakiem z włoszczyzny lub rosołem zebrawszy z niego tłustość, przykryj sczelnie i niech się gotują aż zupełnie dojdą na co godzina czasu wystarczy.

NB. Trzeba uważać aby się nie spaliły i jeżeliby tego potrzeba była, podlać smakiem lub rosołem a potem zacisnąć cytryną.

17. Zrazy faszerowane.

Usiekaj mięso wołowe cokolwieczek posoliwszy, rozłóż z niego plastry szerokości dłoni ale jeszcze raz dłuższe od dłoni; teraz zasmaż masło z drobno siekaną cebulką ale nie rumień, wsyp tartéj bułki aby się zrobiła masa, ukroj czworograniaty kawałek słoninki długości palca, tą masą smaruj rozłożone plastry i zwijaj w trąbkę zrazy, włożywszy wśrodek wymienioną słoninkę, farsz opieprzyć wypada, następnie osmażaj zrazy na maśle i przygotuj następujący sos:

Zasmaż siekanéj cebulki z masłem, wsyp chleba lub bułki, podléj rosołem i niech się w tym sosie zrazy gotują; na wydawaniu zaciśniesz cytryną.

18. Kotlety z rustu skopowe.

Porznij kotlety, posól i cokolwiek opieprz, posyp tartym chlebem, smaż na ruszcie na mocnym ogniu i daj same lub z sosem następującym:

weź kawałek masła, szczypkę mąki, pietruszki i cebuli siekanéj, pół szklanki rosołu soli i pieprzu, przed wydaniem wstaw na ogień, podciągnij i dodaj soku cytrynowego.

19. Kotlety w papilotach.

Zrób farsz z ośrodka chleba, z drobno siekanéj pietruszki, cebuli i pieczarek obłóż nim z obu stron kotlet, przyłóż na to cienki plasterek świeżéj słoniny, zawiń w papier dobrze masłem lub słoniną wysmarowany, smaż przez trzy kwandranse na wolnym ogniu i daj z papierem.

20. Kotlety zwyczajne.

Posyp solą i pieprzem, maczaj w maśle roztopionym, połóż na ruszcie, obróć, poléj resztą masła i wydaj same albo z sosem ostrym.

21. Zraziki z cielęciny pieczonéj.

Pokraj cielęcinę pieczoną na rożnie w cienkie zrazy, przysposób sos następującym sposobem:

zasmaż masło z mąką i z utartą na tarce cebulką bez przyrumienienia, w téj łyżkę kwaśnéj śmietany ale nie staréj, podléj rosołem lub smakiem z włoszczy-

zny, osól cokolwiek, a jeżeli lubisz kwaskowo dodaj cokolwiek octu, zagotuj razem ze zrazami i wydaj na stół.

22. Sznycle austryjackie.

Pokraj zrazy kwadratowe, więcéj długie jak szerokie, wyżyłuj, zbij każdy kawałek trzonkiem, nie powinny być grubsze jak talar, na pół godziny przed wydaniem wléj klarowanego masła w rądelek; gdy się takowe na ogniu zagrzeje włóż sznycli ile się zmieści, gdy się z jednéj strony przyrumienią, obróć na drugą i tak postępuj aż wszystkie będą gotowe, poczém włóż łyżkę chleba tartego w rądel, łyżkę rosołu, pietruszki drobno siekanéj i włóż napowrót sznycle; duś chwilkę, wydając wciśnij cytrynę, ułóż w wieńce na półmisku. (Te sznycle robią się z cielęciny).

23. Sztufada.

Do sztufady używa się gruby kawał mięsa wołowego z uda, wykrawa kość którą użyć można do rosołu, tłustéj słoniny podługowate cienkie promienie, obsyp je miałko tłuczonym pieprzem, angielskiem korzeniem gwoździkami i solą; ubiwszy mięso płaskiem drewnem opłucz je dobrze; nożem rób dziury jedna przy drugiéj, i w każdą przeciągnij korzenną słoninę, włóż do sagana (żelazny garnek) krzyż żelazny albo z drzewa bukowego, na tym dopiero połóż mięso. Pozostałém korzeniem posyp i potrząśnij, przyłóż obranych kilka cebul, listków bobkowych, cytrynę w kółka krajaną, wiązkę zielenizny, włoszczyzny i w miarę soli, naléj wody przykryj i oblep dobrze sagan. Duś mięso na wolnym ogniu. Jeżeli już poprzedniego wieczora mo-

żna tak przyrządzone mięso postawić na piecu lub miejscu ogrzaném, tém lepiéj: jeżeli zaś nie, zaraz od rana przystawić je trzeba. Godzinę przed wydaniem zarumień cokolwiek mąki w maśle, wyjmij mięso ze sosu na misę, zmięszaj zasmażoną mąkę ze sosem, doléj kieliszek wina, dobrze umięszawszy zagotuj. Potém wyjmij wszystko z sagana, wypłócz go ukropem, włóż napowrót mięso przecedź na niego sos przez sito, postaw znowu na wolnym ogniu i kilka razy potrząśnij; sos powinien być zawiesisty ale nie gęsty. Nim go przecedzisz na mięso zbierz z niego tłustość.

24. Potrawa z kapłona.

Kapłon oczyszczony nalewa się smakiem z włoszczyzny wygotowanym i zasolonym, w tym się ugotuje dodawszy łyżkę masła. Sos do niego następujący:

Cebula utarta na tarce zasmarzy się z masłem nie rumieniąc, w to dodasz tyle mąki aby sos był w miarę zawiesisty i łyżkę śmietany, dobrze rozmięszawszy, roztwórz smakiem, wsyp cokolwiek kwiatu i gałki, przecedź przez sitko, na wydawaniu zaciśnij cytryną i rozebranego kapłona w nim zagotuj.

25. Potrawa z opiekanego kapłona.

Rozebranego w kawałki ułóż w rądel, dodaj suto drobno usiekanéj cebuli, łyżkę masła, tartéj bułki, podlij rosołem lub smakiem z włoszczyzny, pogotuj razem, na wydawaniu zaciśnij cytryną.

26. Przysmażanie z opiekanych kurcząt.

Masło się trochę zrumieni, wsypie w nie siekana cebulka i dobrze rozmięsza. Gdy przestygnie dodasz tyle bułki ile do zawiesistości sosu potrzeba i tak długo się uciera aż obieleje. Następnie kładą się kurczęta, naleją rosołem lub smakiem, tak aby się zamaczały całe, i razem gotują.

27. Kaczka w złotym sosie.

Ugotuje się zupełnie jak na rosół w całości z korzeniami i włoszczyzną, sos robi się w następujący sposób:

Łyżka masła zasmaży się nie rumieniąc ze stósowną ilością mąki, roztworzy rosołem od kaczki; teraz dodasz octu, cukru i karmelu lecz tylko tyle aby sos złotego nabrał koloru, następnie przecedzi się przez sitko, włożysz w niego wszelkiego rodzaju marynaty jakoto: korniszonki, kalafiory grzybki rydzki i t. d. pod nazwiskiem pikadylle znane. W ten sos zgrabnie rozebraną kaczkę włożysz, razem zagotujesz i wydasz.

28. Pieczone prosię z nadzianiem.

Pięknie oczyszczone prosię, umyje się, posoli i tak przez chwilkę poleży: nadzienie do niego: Ugotowaną wątróbkę cielęcą utrzesz na tarce, włożysz na miseczkę, wbijesz w nią 5 żółtek, 3 tarte bułki, pozostałe białka ubijesz na szum, wsypiesz małych rodzynków, kwiatu muszkatołowego, cynamonu, łyżkę masła zasmażysz z dro-

bno siekaną cebulką, 3 tłuczone gwoździki, to wszystko razem dobrze umięszaj, włóż w środek prosięcia i zaszyj je.

NB. Całej wątroby brać nie trzeba, w braku cielęcéj można użyć wątróbkę od prosięcia i lekkie od tegoż.

Tak przyrzędzone prosię przywiązuje się do rożna przedknąwszy rożen pod karkiem aby się obracać nie mogło. W pieczeniu pilnie się pociera utkniętym na widelcu kawałkiem świeżej słoniny, bo od takowéj robi się skórka krucha i przypieczona.

29. Prosię w potrawie z winnym sosem.

Prosię rozebrane w kawałki nalewa się zimną wodą, kładzie w nią 2 cebule, pieprzu, angielskiego korzenia i soli, i razem się ugotuje.

Sos robi się szary z karmelem dodawszy do niego szklankę wina, kilka tłuczonych gwoździków, dużych rodzynków a w miarę octu i cukru — roztwarza się rosołem w którym się prosię gotowało, zasmażywszy do niego masła z mąką.

30. Potrawa z kurcząt z zielonym groszkiem i rakami.

Kurczęta zastawiają się zupełnie jak na rosół, raki osobno z koprem się gotują, zielony groszek z trzecią lub czwartą częścią marchwi, w drobną kosteczkę pokrajanéj, z wiązką pietruszki i wiązką zielonego kopru ugotuje się; gdy kurczęta, raki i groszek są ugotowane w ten sposób sos do nich zrobisz:

Łyżkę masła bez rumienienia zasmażysz z równą

łyżką stołową mąki, podlejesz smakiem od groszku i rosołem od kurcząt, lecz poprzednio trzeba w zasmażone masło zaraz wlać łyżkę kucharską kwaśnéj śmietany. Teraz to wszystko razem zmieszawszy osłódź w miarę, przecedź sos przez sitko w czysty rądel, dodaj do niego siekanego zielonego kopru, włóż w ten sos groszek, kurczęta zgrabnie rozebrane, szyjki i noski od raków, razem dobrze zagotuj, a wydając na stół poukładaj na półmisku kurcze, obłóż groszkiem, oblej sosem, a na wierzchu ustrój rakowym masłem.

31. Mostek cielęcy faszerowany.

Farsz: weź cielęciny 2 funty, wyżyłuj, usiekaj drobno, łyżkę masła zasmaż z cebulką nie rumieniąc, weź w proporcyi tartych bułek, 4 całe jaja, cokolwiek cukru i soli i umieszaj dobrze wszystko razem; teraz umyty mostek połóż na stole i podniosłszy błonkę czyli mięso aż do chrząstek; wypełnij to miejsce grubo farszem, zaszyj na około, włóż w rądel, podléj zimną wodą, dodaj włoszczyzny, cokolwiek korzenia i soli; gdy się zupełnie ugotuje zasmaż łyżkę masła z mąką, wléj w nie kucharską łyżkę kwaśnéj ale świeżéj śmietany, dobrze rozmieszawszy wlej rosołu z pod mostka przez sitko ile na sos potrzeba, dodaj cokolwiek octu, osłódź do gustu i zagotuj; przed wydaniem zapraw sos dwoma żółtkami rozbitemi, zmieszaj ze sosem od mostku, włóż tenże pokrajany w kawałki; na połmisku obléj sosem i posyp kaparami.

W końcu tego rozdziału dołączyć wypada prawidła ogólne względem mięsa pieczonego lub smażonego.

Główną rzeczą, aby zastósować ogień do gatunku mięsa i tak:

wołowina i skopowa pieczeń potrzebują z razu mocnego ognia, ktory powoli zmniejszać należy, ponieważ wiele na tym zależy, aby smaku nie utraciły, strzedz wypada aby zbyt długo nie były na rożnie; trzeba je często podlewać i dla tego tłustości żałować niemożna. Co do czasu kiedy je z rożna zdjąć, to zawisło od gustu. Jedni lubią mięso dobrze upieczone, drudzy prawie surowe, do tego więc stósować się trzeba.

Dodaje się ogólne wyrachowanie szczegółowe, jak długo każda sztuka piec się powinna, rozumie się samo przez się na rożnie przy dobrym ogniu, w piecu mniejszego czasu potrzebuje.

Wołowina ważąca około	10 funt.......	1 $1/2$	Godziny.
Cielęcina „ „	5 „	5	kwadransy.
Skopowa pieczeń „	8 „	1	godzinę.
Świeża wieprzowina „	8 „	2	„
Prosię duże		2 $1/2$	„
„ małe		2	„
Zwierzyna ważąca	8 „	1	„
Zając duży		1 $1/2$	„
„ młody		3	kwad.
Indyk duży		1 $1/2$	godziny.
„ mierny		1	„
„ mały		3	kwadranse.
Pularda i kapłon duży		1	god.
„ mierny		3	kwad.
„ kurcze		3	„
Kaczka duża		3	„
„ mała		$1/2$	godz.
Bażant		3	kwad.
Gołąbek		$1/2$	godz.

Kuropatwa.............. .... ½ godz.
Bekas tłusty ½ godziny, chudy kwadrans, inne drobne ptaki w słoninie 20 minut.

Sosy.

Wszędzie gdzie tylko jest mowa o użyciu mąki do sosów, można zamiast pszennéj brać ziemniakową, sosy przez to nabierają tęgości i nie tak łatwo przypalają się, w braku jéj można ją zastąpić tak nazwaną kaszkową.

1. Sos biały.

Włóż w rądelek 12 łótów masła, umieszaj z łyżką mąki, nalej szklankę wody, wstaw na ogień i mięszaj aż się zagotuje; kiedy zacznie wrzeć, zdejm z ognia i posól, jeżeli zanadto gęsty, dodaj trochę wody, jeżeli za rzadki, dodaj trochę masła przerobionego z mąką i znowu mieszaj; przed wydaniem można dodać zaprawy z jaj i octu.

2. Sos ostrzygowy.

Zagotuj w wodzie wrzącéj ostrzygi, jak zawsze odcedź zmięszaj z sosem białem z cytryną. Sos ten służy do wszystkich ryb smażonych

3. Sos kaparowy.

Do tego samego białego sosu zamiast octu włóż pół łyżki kaparów.

4. Sos zimny do ryb.

Weź dwa lub trzy żółtka na twardo ugotowane, przetrzéj przez sito, dodaj 4 łyżki oliwy prowandzkiéj, drobno usiekanéj pietruszki, szczypiorku, estragonu i pimpenelu, 2 łyżki musztardy. rozmięszaj na massę, rozczyń octem i zimnym rosołem. Można téż dodać tartéj cebulki i cukru dla złagodzenia smaku.

5. Sos tatarski.

Włóż w naczynie glinianne 2 lub 3 szaloty, cebuli, estragonu, wszystko to drobno usiekane, dodaj musztardy, soli, pieprzu, nieco octu, trochę oliwy prowandzkiéj, mięszaj ciągle; jeżeliby był za gęsty wléj octu, jeżeli za słony dodaj trochę musztardy i oliwy. Ten sos daje się na zimno.

6. Sos z truflami.

Usiekaj drobno trufli, pieczarek, dodaj parę szalotek i cebulę hiszpańską, pietruszki, cebulki, trochę oliwy i poduś trochę otrząsając, zaléj rosołem, szklankę wina białego, dodaj soli, pieprzu, gotuj, zbierz tłustość i sos wydaj. W post zamiast rosołu, włóż szczyptę mąki, zaléj postnym gąszczem, białem winem, zresztą postąp jak z tamtym.

7. Sos głogowy.

Ugotuj głóg świeży lub suszony dobrze wymyty we wrzącéj wodzie, przetrzyj przez sito, dodaj cukru, cynamonu, zasmaż masłem z mąką, doléj wina i daj go dobrze zawiesisty do potrawy cielęcéj lub kapłona.

8. Sos ze szczawiu do kotletów lub jaj.

Dwie kucharskie łyżki srebrne siekanego sczawiu tak długo się smaży z dobrą łyżką masła, dopokąd wszystka wilgoć ze sczawiu się nie wysmaży a samo masło zostanie. Wtenczas wlejesz kwaterkę kwaśnéj śmietany, dodasz 4 żółtka, małą łyżkę mąki, a dolejesz tyle smaku z wygotowanego sczawiu aby sos w miarę był gęsty.

9. Beszamel 1.

Włóż w rądelek kawałek masła, cebuli pokrajanéj w talarki, jednę marchew, pietruszkę, pieczarki lub grzyby, postaw na ogniu, dodaj 3 łyżki mąki, kwaterkę śmietany, tyleż rosołu, soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, mięszaj aż zawrze — niech się zwolna 3 kwadranse gotuje, przecedź przez sito i wydaj.

10. Beszamel mięsny.

Pokraj w kostkę funt słoniny, jednę marchew, jednę rzepkę i 2 cebulki, tłustości cielęcéj, dodaj 2 łyżki mąki, zasmaż to wszystko w maśle nie rumieniąc, zaléj bulionem, dodaj jeszcze soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, gwoździków, tymianku, bobkowych liści pietruszki, gotuj godzinę, przecedź przez sito i daj z cytryną.

11. Chrzan ze śmietaną.

Kawałek masła rozpuścić na ogniu, wrzucić w nie utartego chrzanu i razem trochę smażyć; dodać łyżkę mąki, trochę kwaśnéj smietany, łyżkę octu i trochę cukru. Dwa lub trzy surowe żółtka rozbić, sos zaprawić i razem zagotować.

12. Masło orzechowe.

Bierze się drobna cebulka, pietruszka i estragon to wszystko dokładnie z masłem się uciera wraz z orzechami laskowemi na masę startemi w moździerzu.

13. Masło sardelowe.

Bierze się pewna ilość sardeli opłucze dobrze i utłucze w moździerzu na miazgę, przetrze potem przez sito i umiesza z równą ilością masła.

14. Masło rakowe.

Biorą się skorupki od gotowanych raków, takowe tłucz w moździerzu i smaż z masłem na ogniu, późniéj podléj warem, pogotuj chwilę, przecedź przez sito, zbierz pływające po wierzchu masło czerwone i zachowaj do użytku.

15. Masło rydzowe do białych sosów.

Małe rydzki opłukać z piasku i dobrze osuszyć, świeże masło sklarować i wyszumować, a we wrzące włożyć rydze i przykryć pokrywą ażeby się z nich dodrze smak i kolor wygotował. Potem je zestawić z ognia aby w tém maśle zastygły, a na drugi dzień odtopić masło, jeszcze raz zagotować, i do użytku zachować.

ROZDZIAŁ IV.

O mięsnych i postnych potrawach nieumieszczonych w poprzednich rozdziałach.

1. Pasztet z zwierzyny.

Oczyszczony zając zasoli się, naszpilkuje słoniną świeżą i kładzie w breż t. j. (wyłożony rądel plasterkami słoniny), zaciśniesz go cytryną, podlejesz cokolwiek wody zimnéj i tak szczelnie przykryty pokrywą, niech się gotuje w swoim smaku aż ma zupełnie dosyć.

Na farsz, bierze się mięso cielęce z pieczeni lub łopatki ale surowe, które usiekasz na masę, dodasz kucharską łyżkę roztopionego masła, 9 jaj mniej lub więcéj podług ilości potrzebnego farszu, tartéj bułki, cytrynowéj skórki, gałki, maryanku i soli; to wszystko razem dobrze się wymięsza i równo ułoży w rądel wyłożony świeżą słoniną, obłożysz ją i na wierzchu a rądel znowu szczelnie się zamknie pokrywą i na pół godziny wstawia do angielskiego pieca. Forma do pasztetu robi się z ciasta i gdy już upieczona przyrządzisz sos w ten sposób: masło zrumień z mąką,

podléj rosołem, dodaj kawałek bulionu, pół butelki wina francuzkiego, sok z całéj cytryny, drugą w talarki pokrajaną, cukru tyle aby smak był łagodny, wetrzéj cokolwiek gałki, osól i razem dobrze zagotuj, sos powinien bydź zawiesisty. Teraz zwierzynę rozbierzesz w kawałki, jeżeli pieczenie, krajesz w plastry, a farsz w tafelki; a teraz kładąc warstwami zwierzynę przekładać tafelkami farszu i sosem zalewać. Na wierzchu układają się kółka cytryny w sosie ugotowane.

NB. do farszu zamiast mięsa można i wątróbkę cielęcą użyć.

2. Pasztet z zająca.

Weź zająca ochędóż, odetniéj łopatkę, udka, żeberka, powybieraj kości ostrożnie żeby nie uszkodzić, naszpilkuj słoniną, rozpuść masła funt w rądlu, włóż rozebranego zająca, gotuj wolno przez pół godziny, dodając ognia z wierzchu i ze spodu, zastudź, weź wątrobkę i resztę zająca; usiekaj drobno 2 funty słoniny na farsz, gdy będzie dobrze usiekane, dodaj krajanéj cebuli, szalotkę, ząbek czosnku, pietruszki, tymianku, bobkowych liści, korzeni, soli, kieliszek spirytusu, trochę wina białego, umięszaj wszystko jak najlepiéj. — Po ukończeniu téj roboty zrób z ciasta formę okrągłą lub owalną, wyłóż plasterkami słoniny, włóż farsz, na to mięso i tak przekładaj aż do ukończenia, zrób spód z tego samego ciasta, grubości talara, zwilż brzegi i skléj razem, zrób nakrywy téj saméj wielkości z ciasta francuzkiego, przykryj, posmaruj jajem, piecz w gorącym piecu, a gdy zastygnie wléj przez zostawiony mały otwór w środku, sos zrobiony z podróbek zająca i nóżek cielęcych.

NB. Można tym samym sposobem zrobić rozmaite pasztety.

3. Nogi wołowe w galarecie.

Weź 4 nogi wołowe dobrze oczyszczone, porąb w kawałki i zastaw nalawszy wodą, do ognia; szumuj doskonale z nieczystości jak rosół, gdy już miękkie odstaw aby się tłuszcz lub pozłota do góry wybiła, zbierz ją w osobny tygielek, a do nóg włóż teraz przysposobioną włoszczyznę, korzenie, wléj kucharską łyżkę dobrego octu i znowu trochę pogotuj. Teraz weź stósowną formę lub głęboką salaterkę, wypłócz zimną wodą, wléj cokolwiek rosołu od nóg, który niech zastygnie, na téj cienkiéj galarecie ułóż z cienko powykrawanéj marchwi, ćwikły, selera, cytryny, twardych żółtek, ozdobne figury czyli kwiaty, i znowu zaléj rosołem, a gdy zastygnie, dopiero włóż czysto obrane w drobnych kawałkach mięso z nóg i dopiero teraz zaléj to wszystko przez sitko przecedzonym rosołem, zanieś w zimne miejsce, żeby galareta stęgła.

4. Rulada z prosiąt

Pięknie oczyszczone prosię rozpłataj od spodu, kości i chrząstki z ostrożnością wyjmij aby dziur nie porobić; rozpłatane prosię posól dobrze wewnątrz i posyp zwyczajnym pieprzem i angielskim korzeniem. Potem weź oczyszczone i odgotowane letkie, nerki i wątrobę z prosięcia, usiekaj to wszystko razem drobno osól, opierz, włóż także twardych ugotowanych jaj kurzych na 4 części przekrajanych i posolonych; rozpłatane prosię rozłóż na stole i z téj siekanki daj jeden rząd wzdłuż z jednego brzegu z rozłożonego prosię-

cia, drugi zaś rząd ułóż z jaj, zwiń mocno, obwiąż szpagatem żeby nadzienie w gotowaniu nie wypłynęło. Rądel stósownéj powinien być wielkości w którym ułóż na spodzie kostki prosięcia, następnie ruladę; nałéj na nią tyle wody aby mięso zakryła, zasól, dodaj pare bobkowych liści, pieprzu i angielskiego korzenia; (lecz te się dopiero po odszumowaniu kładą,) teraz gotuj na wolnym ogniu dolawszy $1/2$ kwarty dobrego octu. Gdy mięknie i zacznie pękać znakiem jest, że rulada ugotowana, wtenczas ją wyjmiéj i włóż w naczynie przygotowane; bulion raz jeszcze zagotuj i przecedź na ruladę. Do jedzenia używa się octu i oliwy.

5. Bigos hultajski.

Tłustéj wieprzowiny i kiełbasy najprzód ugotuj, kiełbasę pokraj w kółka, wieprzowinę w dużą kostkę; weź kwaszonéj kapusty nalej rosołem od wieprzowiny, i ugotuj ją, gdy ma dosyć zasmaż w smalcu siekaną cebulę, wsyp mąki w proporcyi, teraz włóż kapustę, podléj sosu od kapusty ile potrzeba, włóż pokrajaną kiełbasę, wieprzowinę i inne gatunki pieczonego i gotowanego mięsa, umięszaj razem, opieprz i wléj szklaneczkę wina. Po zagotowaniu można wydać na stół.

NB. Bigos taki długo się utrzymuje odgrzewając go do użytku.

6. Salceson brunszwicki.

Polędwice wieprzowe i ile trzecia część tychże na wadze wynosi wołowiny uskrobać, słoninę w jaknajdrobniejszą kosteczkę pokrajać, opieprzyć i osolić, dodać saletry i ciasno we flaki wołowe napakować; tak niech leżą

do drugiego dnia. Następnie dołoży się jeszcze mięsa bo go we flakach ubędzie, obwiną się w papier i na 4 dni powiesisz w komin.

7. Kiełbasa.

Mięso przeznaczone na kiełbasę nie kraje się w kostkę lecz się razem ze zostawionym na nim tłuszczem dosyć drobno, lecz nie na masę usiekał; najlepiéj i najprędzéj się to uskutecznia, jeżeli jest rzeźnicki siekacz o 2 lub 3 nożach — dodasz majeranku przesianego przez durszlag, pieprzu i angielskiego korzenia nie zbyt miałko utłuczonego i soli. Teraz polejesz zimną wodą, o tyle, aby mięso było zwilżone, dla tego się to czyni, gdyż takie kiełbasy w gotowaniu są soczyste, następnie nadziéj flaki za pomocą szprycy.

8. Kiszki.

Całe wieprzowe płuca i podgardle czysto obmyte zastawisz i nasolone ugotujesz, szumując je; gdy są gotowe wyjmiesz aby przestygły, utrzesz wątrobę na tarce a resztę wszystkiego i podgardle w drobną pokrajesz kostkę — rozdzielisz na dwie połowy, nakrajesz w kostkę bułek wedle proporcyi, słoniny w drobną kosteczkę, bułkę sparzysz tłustym rosołem o tyle aby napęczniała, zmięszasz z jedną połową przysposobionego mięsa, polejesz krwią, dodasz korzeni, majeranku i nałożysz flak nie zbyt dychtownie boby popękały. Te kiszki zowią się k r w a w e.

Do drugiéj połowy mięsa rozpraż czyli na pół ugotuj w rosole grubą tatarczanną kaszę, wyłóż na miskę, poléj przesmażonym smalcem z cebulką, zmię-

szaj z nią mięso, dodaj korzeni jąk do poprzednich, majeranku, poléj rosołem do miernéj gęstości, osól stósownie i jeżeli chcesz ażeby te kiszki były słodkie, dodasz cukru i mąłych rodzynków i cokolwiek krwi. Te kiszki nazywają się kaszowe.

Kiszka ryżowa. Ugotuj w rosole ryżu w rozsypkę, ale go tylko na pół ugotuj, dodaj do niego pokrajane podgardle w drobną kosteczkę, poléj tłustym rosołem, wsyp cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, cynamonu, majeranku, cukru i małych rodzynków; krwi wcale się niebierze.

Umieszaj wszystko razem i nałóż flaki, każdy gatunek kiszek należy sobie naznaczyć, temi drewienkami któremi się na końcach spinają, wszystkie się razem gotują w kociołku.

9. Szynki.

Do dwóch zadnich i dwóch przednich szynek nieokrojonych ze słoniny weź 4 kwarty soli, domięszaj do niéj na grubo przetłuczonego jałowcu i pół funta saletry; do innych kawałków mięsa z wieprza i słoniny jałowiec nie jest potrzebny i sól się nie mierzy, gdyż się nasala na oko. Każdą szynkę nacieraj doskonale przyrządzoną solą ze wszystkich stron, szczególnie przy kości podważ mięso trzonkiem od warząchwi i nasyp tam tyle ile można; teraz układaj szynki na spód w przeznaczone do tego naczynie, na takowe mięso, a na sam wierzch słoninę, przyciśniéj dnem sczelnie a potem kamieniami; dwa razy w tydzień przewracaj, postaw w zimnym miejscu na 4 tygodnie.

Jeżeli mało sosu pod mięsem osól zimną wodę, i poléj nią mięso. Schab i kawałki ze grzbietu nie potrzebują leżeć jak półtora tygodnia; wyjąwszy go

niech obeschnie a obwinięty w papier powieś na 4 do 5 dni w dobry dym.

Szynki i piersi gęsie nabędą kruchości kiedy wyjąwszy je ze soli włożysz we wrzącą wodę i tak tylko długo w niéj zostaniesz aż się zacznie z wijać, w tenczas wyjmij szynki lub półgęski, niech z wody osiąkną, lub je lekko otrzéj i poobwijane papierem powieś w kominie.

10. Pałki gęsie marynowane.

Piersi gęsi jak się wyżéj powiedziało wędzą się, podróbka gotują w potrawie, a pałki zastaw zupełnie jak gdyby na rosół z cebulą, pieprzem i angielskim korzeniem, lecz nie rób dużo rosołu. Na dogotowaniu zaléj dobrym octem aby rosół był kwaskowy pogotuj jeszcze — potém układaj pałki w garnek polewany lub słój i rosołem w którym się gotowały naléj, cedząc go przez gęste sitko, który zastygnąwszy na galaretę stęgnie. Jedzą się z octem i oliwą.

11. Auszpik z prosięcia.

Weź prosię, oparz, opal, powyjmuj kości aż do głowy, któréj odcinać nie potrzeba, weź dwa funty wątroby cielęcéj, 2 funty słoniny, usiekaj je osobno, umięszaj 2 jaja, soli pieprzu, rozciągnij prosie na stole płasko, pokryj tym nadzieniem, połóż na wierzch co się podoba; trufli, drobne zraziki z drobi lub zwierzyny, zaszyj brzuch i włóż napowrot w kształcie prosięcia; zawiń w serwetę, obwiąż szpagatem jak jednak aby nie zepsuć kształtu; gotuj w kociołku dodaj w gotowaniu marchwi, cebuli, sporo włoszczy-

zny, liści bobkowych, soli, pieprzu, korzeni, kości z prosięcia, 2 nóżki cielęce, rosołu, pół butelki wina białego, gotuj na wolnym ogniu 4 godziny, odcedź przed zastudzeniem, wydaj zimne prosię na półmisku podłożywszy serwetę.

12. Narogi sarnie.

Wybierz krew ze sarny, całe jéj wnętrzności t. j. wątróbka płuca i serce i t. d. opłucz je i zastaw w zimnéj wodzie, odszumuj gdy się gotować zaczną, włóż cebule, pieprzu i angielskiego korzenia, niech się tak ugotuje. Teraz krew rozrób z octem aby grupek nie było i postąp sobie z resztą z zaprawieniem czarniny jak się wyżéj powiedziało o czerninie z kaczek z tą tylko różnicą, że musi bydź wiele gęstsza, ponieważ nie daje się na zupę ale jako potrawa. Mając już ten sos czyli czerninę gotową pokrajesz narogi w zraziki, włożysz w czerninę i razem zagotujesz, wydając na słół obłożysz na około półmiska ciastkiem, takiem samem jak jest opisane przy czerninie z kaczek.

ROZDZIAŁ V.

O leguminach, galaretach i t. p.

I. Leguminy.

1. Legumina z ryżu lub kaszki.

Pół kwarty mleka zagotuj z połową stołowéj łyżki masła, wsyp w to $1/4$ funta dobrze sparzonego ryżu, gotuj dopóki nie zmięknie, gdy wystygnie wbij 6 żółtek, dodaj cukru otartego o cytrynę tyle aby legumina była jak potrzeba słodka, i małych rodzenków bez pestek, białka wszystkie ubij na pjanę, zmięszaj lekko z ryżem, włóż w rądel lub formę wysmarowaną masłem, i wysypaną bułką, a potém wstaw w angielski piecyk lub w braku takowego na węgle których i z wierzchu na pokrywę nasypać trzeba.

2. Legumina z kwaśnéj śmietany.

Do pół kwarty kwaśnéj śmietany, ale nie staréj, 6 półskorupek od jaj mąki, 6 żółtek, 2 łóty cukru tłuczonego, cytrynowéj i pomarańczowéj skórki dobrze

usiekanéj, sok od całéj cytryny, wszystkie białka ubić na pjanę, domieszać go do masy i wszystko wlać w rądel wysmarowany jak wyżéj, a następnie w piec wstawić.

3. Legumina migdałowa na 6 osób.

Ćwierć funta słodkich migdałów dołożywszy w nie kilka gorżkich, utłuc i utrzyć w donicy z $1/4$ funtem cukru, dodać sok od całéj cytryny, wbić po jednemu 6 żółtek, a białka ubić na pjanę i zmięszać z masą i wlać na formę.

4. Ryż na zimno zamiast leguminy.

Ryż dobrze sparzony i ugotowany w zasłodzoném mleku na około półmiska zgrabnie obłożyć, w środek nalewa się dobrze ubitą kwaśną śmietanę z cukrem otartym o cytrynę. W tęż śmietanę dobrze jest poprzednio wlać cokolwieczek mleka słodkiego w którém się wygotowało cokolwiek wanilii; to się czyni przed ubiciem śmietany i mleko musi być zupełnie wystudzone.

5. Legumina z jabłek.

20 dużych jabłek ostruż, na tarce utrzyj, wsyp w nie za 8 groszy utartéj bułki, cukru według gustu od 8 jaj żółtka z tą masą rozetrzej, dodawszy na ostatku pjanę dobrze ubitą z pozostałych białek, następnie wléj w formę i piecz $1/2$ godziny do trzech kwadransy w wolnym piecu i z formą daj na stół.

6. Legumina z kaszki (druga).

Dwie filiżanki kaszki tatarczanéj odgotować w 1½ kwarcie mleka z ½ funtem masła, ubijać aż od rądla odstanie, osłodzić w miarę, dodać garstkę grubawoprzetłuczonych słodkich i kilka gorzkich migdałów, wbić 11 żółtek, białka od nich ubite na pjanę dodać następnie w rądelku lub formie upiec.

7. Legumina z kartofli.

10 łótów mąki kartoflanéj,
10 żółtek ubitych ze stósowną ilością cukru,
z 10 białków pjanę,
10 łótów słodkich migdałów utartych na tarce, cokolwiek kwiatu, pomarańczego lub cytrynowéj skórki. to wszystko razem lekko umięszać i w formie wysmarowanéj i bułką wysypanéj upiec.

8. Hacze pacze.

Żółtek 15 ubić na szum, cukru wsypać aż do gęstości i jeszcze ubijać, wcisnąć sok od 5 cytryn, z pozostałych białków ubić pjanę, domięszać, potém wylać na półmisek i wstawić w wolny piec.

9. Stajermarski grzybek.

Masła ¼ funta rozpuścić w rądlu, dodać 2 łyżki mąki, posmażywszy przez chwilę, wléj kwaterkę wrzącéj śmietanki, cokolwiek osól i dobrze wystudź, wbij 7

żółtek, wsyp cukru, cynamonu, skórki od cytryny do gustu, na ostatku zmięszaj pjanę ubitą z białek i wstaw w piec we formie.

10. Budyn z bułek (krakowski.)

Bułkę pokrajaną w kosteczkę, polać kwaterką zagotowanéj śmietanki, dodać 4 łóty migdałów tartych, 3 jaja, dwie stołowe łyżki masła, cukru, cynamonu, i rodzynków do woli, dobrze wymięszawszy w lać do formy i dwie godziny na parze gotować. Daje się do niego sos szodonowy. (zobacz pomiędzy sosami.)

11. Legumina z kwaśnéj śmietany (druga).

Śmietany kwaśnéj ½ kwarty,
6 żółtków,
szum z białków,
cukier, cytrynowa skórka do gustu,
mąki kwaterka,
kilka utartych gorzkich migdałów,
stołową łyżkę klarowanego masła,
wszystko razem dobrze ubij i upiecz we formie.

12. Legumina parzona.

Łyżkę stołową masła rozpuścić w rądelku, filiżankę mąki w nią wsypać, dobrze rozmięszana usmażą się cokolwiek, mleka słodkiego gorącego wléj jedne; filiżankę i wszystko razem doskonale rozmięszaj teraz rozciągnij tę papkę na półmisku, a gdy zupełnie

wystygnie złóż w rądel i zbij 10 żółtek, dobrze je z masą połączywszy; z całéj cytryny startą na tarce żółtą skórkę, dwie łyżeczki dobrego araku i cukru w proporcyi, dodaj następnie 10 białek ubitych na pjanę umięszaj z ciastem, w léj we formę zamykaną wysmarowaną masłem, i bułką tartą wysypaną, w puść we wrzącą wodę i gotój pół godziny lub trochę dłużéj, aż się wygotuje.

13. Cytrynowa legumina.

Jedną cytrynę ugotować zupełnie na miękko, utrzyć ją w donicy z kubkiem cukru, mąki dodać stołową łyżkę, ośm żołtek i pjanę ubitą na szum. Wlej masę we wysmarowaną formę dobrze zamykaną w puść w wrzącą wodę i gotuj godzinę. —

14. Legumina z kapusty.

Uszatkować świeżej kapusty, nalać warem w rądelku postawić na ogniu żeby zawrzała, teraz dobrze wyciśnij, dodaj do niéj utartą bułkę sparzoną klarowanym masłem, cukru w proporcyi, 8 żółtek, pjanę od nich, pół filiżanki śmietanki, i cokolwiek muszkatołowego kwiatu — teraz ułożyć liście od kapusty we formie główki i włożywszy w nią urobioną masę, związać w serwetę w któréj niech się gotuje godzinę, potem wyłożywszy w całości na półmisek, oblać klarowaném masłem.

15. Omlet.

Na jeden biorą się 4 żółtka dobrze ubite z cukrem tartym, pjanę z 4 białek sok z pół cytryny,

i łyżka mąki; to wszystko się zmięsza i na patelni lub w wolnym piecu piecze.

16. Legumina czekoladowa.

Pół łyżki stołowéj świeżego masła utrze się na śmietanę, wbij do niego 5 żółtek, cukru według upodobania, garść dobrą suszonego utłuczonego i przesianego razowego chleba, tabliczkę czekolady i szum z 5 białek; dodaj cokolwiek wanilii, wléj masę do formy wysmarowanéj i wstaw do pieca.

17. Legumina z bułek.

Bułki za 6 groszy pokraj w cienkie skibki na poprzeg, dodaj kubek klarowanego masła, małe rodzenki, ta bułka układa się warstwami, przesypuje rodzenkami i zalewa $1/2$ kwartą słodkiego mleka z czterema całemi rozbitemi jajami, z tym kubkiem mleka i dowolną ilością cukru zmięszanego; bułki raz po raz we formie się ucisną, która potem szczelnie musi być zamkniętą i na godzinę we wrzącą wodę wpuszczoną. Do téj leguminy dają się sosy szodonowy, powidłowy lub klarowane masło.

18. Legumina migdałowa.

Migdałów nieoparzonych ze skórki, ale dobrze wytartych serwetą 1 funt, jak najdrobniéj usiekanych' cukru miałkiego $1/2$ funta mąki 6 łyżek stołowych, jaj całych dobrze rozbitych 5, sok z pół cytryny, jeżeli soczyste, a całą jeżeli nie; to wszystko razem dobrze wymięszaj, włóż we formę wysmarowaną i piecz w wolnym piecu, a gdy się zacznie z wierzchu rumienić, wystawiaj.

19. Legumina pomarańczowa.

Jedna cytryna trze się w donicy, wyjąwszy z niéj poprzednio pestki, 2 kubki od filiżanki czubate tłuczonego cukru, późniéj żółtka wbijać aż do 8, białka od nich ubić na pjanę, wcisnąć sok z całéj pomarańczy, zamiast karugu wlać sztam wygotowany ze 2 nóżek cielęcych; na samym ostatku mięsza się z ubitym szumem z białków i następnie wlać w formę, aby stęgła, wyłożyć późniéj na półmisek, oblać bitą śmietaną z wanilią i ustroić konfiturami.

20. Legumina zimna z cytryn.

Dziesięć żółtek, 11 łutów cukru otartego o 3 cytryny, sok z 3 cytryn, pjanę z 9 białek, to wszystko razem, ale bez pjany, dobrze ubić, potém wstawić na ogień, ciągle mięszając, aż się zagotuje; wtenczas odstaw z ognia, a gdy masa przestygnie, zmięszaj z pjaną, wléj sztam z dwóch nóżek cielęcych, poczém włóż we formę, aby legumina stanęła.

21. Legumina z czekolady.

Bierze się pół kwarty śmietanki, w niéj trzeba rozgotować dużą tabliczkę czekolady i dwie bułki utarte na tarce; tę masę wychłodziwszy, dodaj 3 łóty masła utartego ze 6 żółtkami, wsyp 3 łóty cukru, domięszaj pjanę ze 6 białek, wszystko razem wyrobiwszy, wléj do formy i wstaw do pieca.

22. Legumina z kartofli.

Utrzyć $^1/_4$ funta masła z dwoma żółtkami, dodać 2 całe jaja, pół ćwierci funta cukru; kartofle w łupinach ugotować i utrzyć na tarce, których być powinno 5 łótów, dodając do tego skórkę żółtą z pół cytryny; wszystko razem zmięszać i upiec w formie.

23. Legumina ze żółtek.

Ćwierć funta migdałów oparzonych i drobno usiekanych i 6 żółtek na twardo ugotowanych razem utłuc w moździerzu, ćwierć funta masła utrzyć w donicy i zmięszać z masą migdałową; 4 całe jaja ubić i 4 żółtka, $^1/_4$ funta cukru tłuczonego i wszystko razem z poprzednią masą umięszać, która się teraz do formy wysmarowanéj masłem wkłada i piecze.

24. Ruskie pirogi.

Kwaterkę mąki zaparzyć pół kwartą mleka wrzącego, wymięszawszy dobrze, wystudzić a potem dodać 3 łóty drożdży i postawić na cieple aby rosło. Gdy urośnie wlać dobrze rozbitych 6 całych jaj i 4 żółtka, posolić i dodać jeszcze parę łyżek klarowanego masła i tyle mąki aby ciasto było nie bardzo gęste, dobrze wymięszasz i niech jeszcze rośnie. Ćwiartki białego papieru smarują się, na nie kładzie się trochę ciasta, rozpłaszcza na palec grubo, nakłada konfiturami, marmoladą z jabłek, serem albo czémkolwiek podobném, zawija rogi ciasta, późniéj papieru i wsuwa ułożone na blasze, na pół godziny do pieca. Wydasz na półmisku z masłem, sokiem lub śmietaną.

II. Kluski.

1. Francuskie kluski.

Masła młodego $1/4$ funta utrzyć na śmietanę, wbić do niego 1 całe jaje i 3 żółtka, $1/4$ funta pięknéj mąki i cokolwiek muszkatołowego kwiatu, dobrze wymięszać i kłaść łyżką na wrzącą wodę i gotować; gdyby były za miękie, dodać cokolwiek mąki.

2. Lekkie kluski.

Kucharską łyżkę klarowanego masła, dwie takie łyżki waru, razem się zagotuje i w to zaraz na ogniu sypie się 2 kucharskie łyżki mąki to się chwilę po gotuje, teraz zestawiwszy z ognia doskonale wymięszaj i wbij jedno całe jaje; znowu ubijaj a jak ciasto wystygnie biorą się 4 jaja, dwa całe, i dwa żółtka dobrze rozbite i zwolna się wlewają ciągle mięszając, dodaj trochę cytrynowéj skórki i dwa łóty cukru, kładź łyżką małe kluseczki na rosół; (bo one bardzo rosną) trzeba jednę wyjąć na próbę, gdyż gotując za długo, klęsną. Te kluski są do zaprawy bardzo dobre również i okraszone.

3. Bite kluski.

Na 4. osoby: ośm jaj, żółtka ubijać aż obieleją potem znowu ubijaj je z mąką, wléj stołową łyżkę klarowanego masła zawsze dobrze ubijając, nareszcie z tych 8 białków ubitą pjanę wolno przykładaj i mięszaj, poczém zaraz gotuj, bo później w gotowaniu by klęsły. Mąka bierze się bez miary, tylko się proporcya zacho-

wa jak zwykle do tego rodzaju klusek; oblewają się masłem rumiennym z bułką, lub świeżą słoninką, a jeżeli do rosołu, to się na nim gotują.

4. Pyzy.

Kwarta mąki rozczynia się pół kwartą letniego mleka i trzema jajkami, dodasz cokolwiek soli, kwiatu i za 3 grosze funtowych drożdży; to wszystko dobrze się ubije na głębokiéj miseczce, a gdy na ciepłym miejscu wyrośnie wyłóż lekko ciasto na stólnicę, wykrawaj szklanką bułeczki, okulniéj w rękach a gdy wyrosną, gotuj w szerokiem naczyniu, nie kładąc ich dużo na raz żeby się nie pogniotły; słomką się próbuje jeżeli w środku nie zostaje ciasto, są ugotowane. Zaraz wydawaj na stół aby nie wystygły. Zwykle daje się do nich klarowane masło, świeża słoninka lub sos z powideł do którego się dodaje kilka gwoździków i cynamonu. — Takie kluski na misce pokrajane i przysmażone, smaczne są bo nie klęsną.

5. Knetle austryjackie.

(Proporcya na 3 osoby.)

Masła $^1/_4$ utrzyj na śmietanę; 4 żółtka wbij i dobrze wymięszaj, 4 bułki pokrajane w kostki polej mlekiem i rozczyń z tą masą, 4 białka na szum ubite dodaj na ostatku, a teraz na stólnicy rób okrągłe kluski okulując je w rękach. Po ugotowaniu oblej rumiennym masłem z bułką, lub świeżą słoninką.

6. Pulpety czyli kluski do rumiennéj zupy.

Łój kruchy wołowy wyżyłuje się i drobniuchno usieka, w bijesz w niego 3 całych jaj, dodasz pieprzu, soli, zielonéj siekanéj pietruszki i tartéj bułki w proporcyi, nareszcie polejesz cokolwiek zimną wodą aby bułki nabrały pulchności, wszystko razem dobrze ubijesz i według woli możesz łyżką kluski puszczać na rosół lub robić kulki czyli pulpeciki okulnięte w mące. —

III. Galarety, kremy, lody i t. p.

1. Galareta z wina.

Na $^3/_4$ funta cukru nalewa się butelka francuskiego wina, od 4 cytryn sok przecedzony leje się w to wino; cukier powinien być starty o 4 cytryny — 2 łuty karugu ugotuj w małym garnuszku, gdy się dobrze rozpuści, wystudź i przecedź do wina. To wszystko wymięszawszy w léj na formę zimną wodą wypłukaną a nie wytartą; gdy w zimném miéjscu stęgnie, wyłóż na salaterkę przewróciwszy formę, na którą połóż na wierzch w gorącéj wodzie umaczaną i złożoną serwetę wyciśniętą, dopókąt galareta nie wyjdzie.

2. Galareta z wanilii.

Wygotuje się klarownie $^3/_4$ funta cukru z jednym strączkiem wanilii, dodaj soku z dwóch cytryn, jeżeli nie bardzo soczyste ze 3, jeszcze raz z niemi zagotuj i przecedź, a kiedy już cokolwiek przestygnie, dodaj

pół kwaterki reńskiego wina; — zimą dosyć jest 4 łóty rozpuszczonego karugu, lecz latem weź 5, albo wygotuj 5 nóżek cielęcych. Karug powinien się lać zimny w ciepłą galaretę. NB. karug powinien się doskonale rozpuścić, inaczéj galareta byłaby nędzna.

3. Muss na kształt galarety.

Cztery cielęce nóżki ugotuj nie zasolone, (które możesz dać do upieczenia) rosół od nich gotuje się jeszcze i szumuje aby z niego $1/2$ kwarty tylko zostało, przecedź go przez płatek; jak wystygnie cokolwiek wciśnij sok ze dwóch cytryn, wléj mały kieliszek doskonałego araku i tyle cukru otartego o te dwie cytryny, aby nadał dostateczną słodycz; teraz trzeba tak długo tę masę ubijać miotełką aż zbieleje i zaczyna z tęgości oblegać na miotełce i naczyniu na którym się ubija; wtenczas ze dwóch białek doskonale ubitą pjanę zmięszaj z masą i jeszcze ubijaj aby lepiej obielała. Teraz forma wypłucze się zimną wodą wysypie cukrem, masa się wlewa, i stawia w zimne miejsce. We dwie godziny już jest Muss do użycia. Jeżeli jest sok ananasowy dobrze łyżkę z niego do zapraw dołączyć i sok z jednéj pomarańczy wcisnąć. —

4. Blanc-manger.

W 3 kwaterkach śmietanki wygotować strączek wanilii, dodać pół funta miałko utartych migdałów, niech tak przez jakiś czas postoi, najdaléj pół godziny, późniéj przecedzić przez serwetę lub gęste sito, zaprawić $1/2$ funtem cukru, dodać 4 lub 5 łutów karugu rozpuszczonego i wlać we formę aby stęgło.

5. Krem do bitej śmietany.

Słodka śmietana przegotowana z cukrem i wanilią wystudzi się zupełnie i przemieży filiżanką, bo na każdą biorą się 2 żółtka, które z tą wystudzoną śmietanką dobrze rozbijesz. Potem ponalewasz nią filiżanki w przód zimną wodą wypłukane; teraz poustawiasz je w rądel we wrzącą wodę, ale niech tylko tak głęboko w niej stoją aby się woda w nie nie dostała. Gdy się krem stęgnie, przewracają się filiżanki na półmisku jedna przy drugiéj i wynosi do chłodnego miéjsca a po wystygnięciu kremu oblejesz go bitą śmietaną jak wyżéj przyprawioną była do ryżu. (str. 50)

6. Krem cytrynowy.

Żółtek 10 ubij z 12 łótami cukru otartego o cytrynę, dodasz sok ze 4 cytryn, wstaw na ogień ciągle mięszając dopóki się nie zagotuje — w tenczas trzeba już mieć pjanę od 10 jaj ubitą, zestawiwszy rądel z ognia, zmięszaj ją ze żółtkami i wyléj na salaterkę, gdy wystygnie ustrój konfiturami. —

7. Krem czekoladowy.

Kwartę słodkiéj śmietany przegotuj z cukrem i wanilią, wsyp $^3/_4$ funta czekolady, rozbij 8 żółtek z dwoma łyżkami mąki i kwaterką zimnego mleka. Lejąc to w rądel ciągle mięszaj aż się zgęstnie, poczem wyłóż na salaterkę, gdy wystygnie ustrój kolorowym maczkiem i różnemi owocami.

8. Flamri.

W kwarcie słodkiéj śmietanki, wygotuj spory kawałek wanilii, 6 żółtek ubij ze 6 łótami cukru, wsyp w nie i rozbij 6 łótów kartoflannej mąki, na to wszystko léj wrzącą śmietankę i kwirlaj, dodaj 15 słodkich i 4 gorzkie migdały miałko utarte. Tę papkę dobrze zagotuj ciągle mięszając aby się nie przypaliła, wyłóż na salaterkę lub we formę zimną wodą wypłukaną, gdy wystygnie wyłóż i ustrój konfiturami. —

9. Lody waniliowe.

W kwarcie słodkiej śmietany wygotuj strączek wanilii, z $^3/_4$ funta cukru ubij 12 żółtek, które wléj w wrzącą smietanę dobrze mięszając, gdy się lekko pogotuje, wlej w puszkę, którą wstaw we wemborek z lodem posypanym solą i szybko kręć, bo od tego właśnie dobroć lodów zależy aby wszystkie części na raz zmarzły; raz po raz otwórz puszkę i masę przemięszaj, lecz ostrożnie aby solnego lodu w nią nie wpadło.

10. Mleczko czyli krem.

Weż do kwarty smietanki 6 żółtek, które trzeba dobrze ubić — migdałów słodkich i trochę gorzkich z cukrem utłuc, ze żółtkami i śmietanką zmieszawszy na parze gotować pod pokrywą — potem włóż we formę, i postaw w zimném miejscu aż stęgnie — ustrój według gustu.

11. Krem z malin.

Kwartę śmietanki przegotować, malin tyle rozetrzeć, aby z nich był i kolor i smak, cukru, cynamonu, cytrynowéj skórki, karugu, lub sztamu z dwóch cielęcych nóżek — teraz gotuj wszystko razem — po zestawieniu z ognia, przecedź przez serwetę dwa razy — niech na salaterce zastygnie; tak samo się postępuje, robiąc krem z poziomek lub pożyczek.

12. Kalmach.

Jędnę kwartę młodéj gęstéj smietany wlej w rądel, daj $1/4$ funta cukru, wanilii i cytrynowéj skórki, bij tak długo miotołką aż zgęstnie — w tenczas wylej na czystą rzadką serwetę, lub muślin, zwiąż sznurkiem i powieś w piwnicy na 4 godziny, aby serwatka odciekła — w tenczas lekko wyłóż na salaterkę, ustrój konfiturami lub oblej sokiem.

13. Lody poziomkowe.

Poziomek $1\frac{1}{2}$ kwarty przetrzeć przez sito i zmięszać z 1 funtem cukru klarownie ugotowanym, kwaterką wody i sokiem z kilku cytryn. Gdy zupełnie już zimne dodać pjanę z 2 białek. Również urządzić można i z innych soków lody.

ROZDZIAŁ VI.

O Rybach.

---

1. Szczupak w majonezie.

(Podług przepisu kuchmistrza Hôtelu Europejskiego w Warszawie.)

Trzy łóty karugu nalać kwartą zimnéj wody i wygotować aby się tylko pół kwarty zostało. Płyn ten czysto przecedzić i dodać szklankę oliwy prowanckiéj, octu w proporcyi surowego, który jeżeli jest za mocny można cokolwiek osłodzić, soku z cytryny, gałki muszkatołowéj i cokolwiek soli; teraz bije się miotołką drucianną na zimnie, aż się w pjanę obróci i zupełnie stęgnie. Szczupak do majonezu powinien się gotować w całości w wannie miedziannej, umyślnie na ten cel przeznaczonéj. Po oprawieniu, na kilka godzin przed gotowaniem, soli się z wierzchu i środku — osobno znowu gotuje się rozmaita włoszczyzna z korzeniami, i w tym ciepłym smaku szczupak się gotuje pod przykryciem, tak długo aż będzie łupki, a jednak nie rozgotowany, dla tego téż bardzo pilnować trzeba, aby ryby nie przegotować; a ponieważ głowa najczęściej

temu ulega, obwinąć ją trzeba czystém płótnem. — Do garnituru biorą się: korniszony, grzybki, rydze, oliwki, kapary, sardele i jajka na twardo gotowane i w cząstki krajane. — Po ugotowaniu wyjmuje się szczupak na długi półmisek, zupełnie wystudza, okłada majonezą i przystraja wyżéj wymienionemi przedmiotami z wierzchu lub przykrywając je manojezą. Kapłony lub piersi od indyka, tak samo z majonezą przyrządzić można.

2. Szczupak w sosie.

Usiekaj z całéj cytryny żółtą skórkę, — jedną cytrynę obierz z białéj skórki i pokraj w talarki, nakraj w cienki makaronik różnéj włoszczyzny, łyżkę kucharską drobno usiekanéj cebuli, — teraz poprzednio nasolonego szczupaka rozebranego na dzwonki, układaj w rądlu, włóż masła stósownie do ilości ryb, przesyp włoszczyzną, przekładaj cytryną ale wody wcale nie podléj; teraz przykryj dobrze pokrywą, wstaw na ogień, a gdy się ostro smażyć będzie, wléj kwartę nie przestarzałéj kwaśnéj śmietany, dobrze ją w przód rozbiwszy; a gdy się w niéj ryby zagotują, wsyp garść utartéj bułki i wléj mały kieliszek dobrego araku, gdy się zagotuje daj na stół.

3. Szczupak w naturalnym sosie.

Kiedy już szczupak nasłoniał, nakraj w makaronik pietruszki, usiekaj garść cebuli, wysmaruj rądel grubo masłem, układaj w nim szczupaka przesypując włoszczyzną, dodaj pieprzu, angielskiego korzenia, bob-

kowy listek, szczelnie przykryj pokrywą, postaw na wolny ogień, a gdy się dobrze zagotują, wydaj na stół.

4. Szczupak z szafranowym sosem.

Szczupak odgotuje się w smaku z włoszczyzny, gdy już ma dosyć, zasmażysz łyżkę masła, nie rumieniejąc z stósowną ilością mąki; roztworzysz go sosem od ugotowanego szczupaka, — wlejesz przecedzony wygotowany szafran, dodasz kieliszek wina, cukru i stosownie octu lub cytryny, zagotujesz sos i polejesz szczupaka.

5. Karp, z polskim sosem.

Karpia sprawionego i nasłonionego pokraj w dzwonka, nalej smakiem z wygotowanéj włoszczyzny i niech się ugotuje, zasmaż masło z mąką, drobno siekaną cebulą i pietruszką, aż się zrumieni, — roztwóż smakiem od karpia — dodaj cokolwiek pieprzu, angielskiego korzenia, gwoździków, szklaneczkę słodkiego wina węgierskiego, octu, cytryny krajanéj w kółka, rodzenków dużych, migdałów wzdłuż krajanych, sułtańskich fig; sos musi bydź dobrze zawiesisty, wlejesz w niego karmelu aby był brunatny, poukładawszy karpia zgrabnie na półmisku, ustrój po wierzchu cytryną, która się w sosie gotowała, figami, oblej sosem a na około obłóż półmisek gotowanemi kasztanami.

6. Węgorz, (w szarym sosie)

Węgorz w szarym sosie zaprawia się zupełnie jak karp, lecz fig nie potrzeba do niego używać. Drugim sposobem zaprawić go można, robiąc sos szary z karmelem słodko-kwaskowy i tylko dodać francuzkiéj musztardy i szklaneczkę madery.

7. Węgorz w potrawie.

Oporządziwszy węgorza, pokraj w dzwonka; gotuj go 5 minut w wodzie z dwoma łyżkami octu, lecz włóż go dopiero w tenczas gdy woda się zagotuje dobrze, po pięciu minutach odcedź; przesmaż masła z mąką bez rumienienia, wléj szklankę wody i tyleż wina białego, dodaj soli, pieprzu, włoszczyzny w drobny makaronik, listek bobkowy, pieczarek, grzybów lub hufli, odrobinę octu; gotuj w tym pół godziny i wydaj na stół.

8. Karasie ze śmietaną.

Karasie sprawione i nasolone nalejesz letnim smakiem z wygotowanéj rozmaitéj włoszczyzny, dodawszy pieprzu, angielskiego korzenia i łyżkę masła; niech się tak ryby gotują, na samém dogotowaniu zapraw sos w ten sposób: zasmaż trochę masła bez rumienienia wsyp mąki w proporcyi również wléj kwaśnéj lecz nie staréj śmietany, stosownie do ilości sosu, rozmięszaj dobrze i rozczyń ze smakiem od ryb, dodaj zielonego siekanego kopru lub zielonéj pietruszki; do takiego

sosu dają się zwykle drobno krajane kluseczki lub tatarczanna kaszka w kostkę krajana.

9. Raki.

Przebierz raki, aby wszystkie były żywe, wrzuć je w stósowne naczynie i zaléj ukropem, przebierz i opłócz pietruszkę i koper, połóż część na dno kociołka lub rądla i tyle raków ile tylko ścisło ułożyć możesz. Raki trzeba zawsze grzbietem do pietruszki układać, dla tego też ukropem bywają polane aby je cokolwiek osłabić. Raki potrząśnij solą i tak ciągle układaj warstwami raki i pietruszkę aż wszystkie włożysz, przyciśnij je potem dłonią, przyłóż spory kawał masła, przykryj, wstaw na ogień i gotuj w własnym sosie. Sposób ten gotowania zasługuje przed wszystkiemi innemi na pierwszeństwo; gdyż stają się najsoczystsze i najsmaczniejsze. Chcąc wydać, przyłóż półmisek do rądla i przewróć go szybko, aby sosu nie tracić wiele.

10. Stokfisz kapucyński (krakowski).

Przy kupowaniu stokfisza zwróć na to uwagę, aby mięso było białe, skórka na wierzchu czarna, ryby duże; jeżeli kupujesz moczony, wymocz go jeszcze u siebie w zimnéj wodzie, biorąc do gotowania, opłucz i oskrob, połóż na miskę, zagotuj czystą wodę, poléj nią na misce stokfisz, gdy trochę przestygnie odléj, a mając już znowu wrzącą wodę naléj powtórnie i tak postąp 3 razy, w tenczas już stokfisz będzie miękki, ma bowiem tę własność, że im dłużéj by się gotował

tém by był twardszy. Teraz wyjmij go z wody, obierz pięknie z nieczystości i ości, porozdzielaj na dosyć duże kawałki, niech osiąknie na sicie, weź sporą łyżkę masła, i suto siekanéj cebuli i pietruszki w makaronik cienki, zasmaż to razem lecz nie rumień, teraz układaj stokfisz warstwami w rądel, włóż na każdą warstwę małą łyżkę stołową surowego masła, rozkładając je drobnemi cząstkami na stokfiszu, przesypuj cokolwiek tartą bułką, teraz przykryj szczelnie, i duś tak długo na wolnym ogniu, aż się stokfisz doskonale przegrzeje, co potrwa około 20 minut, lub cokolwiek dłużéj stosownie do ognia. Gdy go wydasz na półmisek, oblejesz z rumienionem masłem z bułką. Do takiego stokfiszu, podaje się surowy chrzan z octem.

11. Stokfisz w potrawie.

Parz go jak poprzednio, pokraj w kawałki, łyżkę masła zasmaż z mąką, siekaną pietruszką i selerem, wlej kwaterkę śmietany kwaśnéj, dodaj soli i pieprzu, podléj smakiem z włoszczyzny, zapraw żółtkami, zagotuj stokfisz w tym sosie, aby nabrał smaku, ułóż na półmisku, posyp tartą bułką, poléj klarowanym masłem, ustrój bułeczkami smażonemi na maśle, wstaw na chwilę w piec, aby się tarta bułka przyrumieniła, i wydaj. —

12. Sledzie w oliwie

Namoczywszy śledzie w wodzie rano niech mokną do drugiego dnia wieczora, odlewając od nich wodę

przez kilka razy przez dzień — teraz się sprawią, głowy poodcinasz i ogonki, a wzdłuż przez pozostałego śledzia, będziesz paski delikatnie nożem z ości odkrawać. Poukładasz je w szklankę, dodawszy kilka ziarnek angielskiego korzenia, pieprzu i jeden listek bobkowy — na to nalej tyle prowanckiej oliwy aby śledź był zakryty. Na drugi dzień można ich już użyć, a w smaku prawie sardynkom nie ustępują.

ROZDZIAŁ VII.

O Jarzynach, grzybach, i marynatach z tychże.

---

1. Faszerowana galarepa,
(Potrawa krakowska).

Weź sredniej wielkości galarepę, skrój z niéj z wierzchu pokrywkę wielkości talara, wraz z małemi przy niej będącemi listkami, całą zaś galarepę nie stróż lecz obdzieraj z jéj skóry; w środku wydrąż ją kucharską łyżeczką na ten cel przeznaczoną, i zaraz na każdą połóż jej własną pokrywkę, bo przemieniając nie trafiałyby się, zawczasu miéj przygotowaną wieprzowinkę świeżą, w stosownéj ilości do galarepy: z niéj zrobisz farsz w ten sposób: — mięso jak najdrobniéj usiekasz, dodasz tartéj bułki, parę całych jaj, opieprzysz i w miarę posolisz i aby bułka nabrała pulchności polejesz łyżką zimnéj wody. Tym farszem każdą czysto opłukaną galarepę nałożysz i pokryweczką przykryjesz — a teraz poustawiaj jednę przy drugiéj w dużym rądlu, ale nie jednę na drugą; pomiędzy nie

włóżysz to, co ze środka wydrążone i nalejesz rosołem od wygotowanego mięsa, lecz tyle tylko aby pokryweczki nie spłynęły, przykryj szczelnie, i gotuj, a prawie w ½ godziny już będą miały dosyć — w tenczas masło zapalisz z mąką, dodasz cukru, cokolwiek opieprzysz i wlejesz w rądel — karmelem nadasz kolor sosowi żółtawy, teraz razem zagotuj, wyłóż na półmisek a zgrabnie poustawiwszy galarepę, podaj na stół.

2. Kapusta nadziewana.

Weź dużą głowę kapusty, odejmij nie potrzebne liście, głąb i grube jéj boki włóż w naczynie gliniane, wléj na nią wrzącéj wody dla odjęcia surowizny i dla łatwiejszego odejmowania liści, nałóż pomiędzy liście farszu, w ten sposób przyrządzonego jak do galarepy, zwiąż nicią, gotuj na wolnym ogniu, dodawszy marchwi, cebuli, resztki mięsa, plasterki słoniny, zalej rosołem, podciągnij ten sos, zapraw mąką ziemniakową i polej kapustę.

3. Pasztetowa kapusta.

Uszatkuj nożem drobno czerwoną kapustę, sparz aby surowizna wyszła, zasmaż masło, włóż kapustę, dobrze wprzód odcedziwszy, wléj w nią octu i wody aby nie była zbyt kwaśną, niech się w tym dusi; przed dogotowaniem zupełném zaléj stósowną ilością słodkiego wina, ale nie za nadto, dodaj cukru, małych rodzenków, cokolwiek soli, zasyp tartą bułką, praż jeszcze razem pod pokrywą raz po raz mięszając Gdy kapusta stósownéj miękości nabierze wydaj na stół.

4. Kalafiory i szparagi.

Pierwsze obierz z będącéj na niéj twardéj skórki, porozdzielaj na mniéjsze cząstki lub daj w całości, włóż w wrzącą wodę zasoloną, gdy zmiękną pod palcami już dosyć są ugotowane. —

Szparagi oskrobać jak najlepiéj należy z wierzchniéj skórki i w różne powiązać wiązki, ugotowawszy do miękkości ułóż na półmisku, obléj rumiennym masłem z bułką lub żółtym tak nazwanym szparagowym sosem, który podany jest w rozdziale III. 31. przy mostku cielęcym faszerowanym.

5. Karczochy.

Środki od karczochów służą na garnitur do wszystkich prawie przypraw. Sposób gotowania:

Odetniéj liście i łodygę, zeskrob nieco końce liści wierzchnich, gotuj w wodzie wrzącéj z solą, gdy pociągniesz za listek a oderwie się z łatwością, już jest ugotowany, wyjmij z wody, odcedź i odejmij kawałki.

6. Karczochy z białym sosem.

Daj bardzo gorące, sos biały w sosierce osobno; można je dać i ze żółtym czyli szparagowym sosem. (patrz sosy).

7. Rzepa w kształcie gruszek lub karczochów.

Weź dużéj młodéj rzepy, obierz i wykraj w kształcie jakim chcesz, wrzuć w wrzącą wodę na 10 minut,

wysmaruj rądel masłem, ułóż w nim rzepę, przypraw dodawszy miałkiego cukru 3 kucharskie łyżki rosołu skopowego lub wieprzowego, okrój papier, wysmaruj masłem, przykryj nim rzepę. Z początku gotuj z wolna, późniéj mocniejszy ogień poddając. Gdy się ugotuje przesmaż mąki z masłem i zmięszaj ze sosem, ułóż rzepę jak kompot z gruszek lub karczochy i poléj tym sosem.

8. Ziemniaki nadziewane.

Weź dużych 8 ziemniaków opłucz i obierz, przekrój przez pół, wydrąż nożem lub łyżką aby jaknajcieńsze zostały. Weź dwa ziemniaki pieczone dwie szaloty lub dwie cebulki, masła jak jaje, kawałek świeżéj słoniny, szczyptę pietruszki i szczyptę usiekanego szczypiorku, nieco pieprzu i soli; wysmaruj wewnątrz wydrążone ziemniaki, napełnij tą masą tak aby górowała, postaw na mocnym ogniu, a lepiéj w angielskim piecu. Gdy się przyrumieniają wydaj na stół. —

9. Ziemniaki na sałatę.

Ugotowane wystudzone i obrane ziemniaki pokraj w cienkie talarki, dodaj pokrajanéj ugotowanéj w makaron czerwonéj ćwiki, usiekaj twarde jaja, osobno żółtka osobno białka, cebuli usiekanéj, to samo jabłek, sardeli lub dobrych wymoczonych i z ości obranych śledzi, korniszony w makaron krajane jakoż grzybki i rydzki marynowane. Mając tak wszystko pod ręką

układaj na salaterce warsztwę ziemniaków, a na nią wymienione przyprawy, nie zapominając dodawać suto kaparów, i tak postępuj na przemian. Gdy już wszystko włożone, ustrój na wierzchu kawiarem polej octem i prowancką oliwą.

NB. Warsztwy muszą bydź posypywane pieprzem i za każdą razą octem i oliwą stósownie podlewane. — Gdy ma bydź użyte do jedzenia, w tenczas się wszystko razem umięsza. —

10. Ziemniakowe kotlety.

Na jeden kotlet liczy się około 2 ziemniaków — stósownie do potrzeby ilość ugotuje się w łupinach, gdy wystygną obierz i utrzyj na tarce — do 20 startych ziemniaków weż 5 całych jaj, mąki ze 4 stołowe łyżki, lecz lepiéj uważaj na oko proporcyą, bo jeżeli ziemniaki mączyte, mniéj wyjdzie mąki; — masa nie musi bydź ani zbyt twardą ani zbyt wolną, osól cokolwiek. Po dobrém wymięszaniu masy, rób kotlety, posmaruj jajkiem, obsyp bułeczką, osmaż na maśle. Dają się ze szarym kwaskawo-słodkawym sosem, lub same.

11. Ziemniakowe bułki.

Na 6 kwart mąki, bierze się 8 ziemniaków wielkości kaczych jaj, oczyszczone pokraj w talarki sparz wodą i ugotuj do miękości w mleku, rozetrzyj, przecedź razem z mlekiem przez sitko, — w tenczas mięsza się z tą ilością mleka która jest przeznaczona do zarobie-

nia 6 kwart mąki — dodaj kwaterkę drożdży, klarowanego masła, cukru, ubij doskonale ciasto, gdy wyrośnie rób bułeczki. —

Grzyby.

Ogólna przestroga. — Mam sobie za obowiązek przy tym artykule ogólne przestrogi względem używania grzybów zamieścić.

1. Aby grzybów chociaż za nieszkodliwe uznanych nigdy starych do gotowania nie używać.
2. nie zaraz po zebraniu gotować;
3. Chędożąc i przekrawając duże wrzucać w wodę zimną, dodawszy nieco octu, co nawet od czerwienienia je zachowuje, do sosów nawet nie kłaść, póki nie osiąkną dobrze, dolewać nieco wina, octu lub soku cytrynowego.
4. Nigdy nie jeść od kilku dni gotowanych, gdyż te są bardzo szkodliwe. —

1. Grzyby prawdziwe smażone.

Wykraj korzonki a same grzyby pokrajawszy cienko, wypłucz kilka razy w zimnéj wodzie, wyciśnij przez serwetę, włóż masła z cebulą w rądel, złóż w nie grzyby, przykryj szczelnie, lecz poprzednio za sól i opieprz. Niech się teraz tak długo smażą aż pomiędzy grzybami prawie czyste masło da się widzieć i tak je wydaj na stół.

2. Prawdziwe grzybki marynowane.

Małe grzybki opłuczesz, powykrawasz z korzonków, gdy je ugotujesz zasolone, wysusz na sicie, poukładaj w słój i winnym octem przegotowanym z pieprzem, angielskim korzeniem i cebułką, po wystudzeniu nalej.

3. Rydze (solone).

Rydze młode czysto się serwetą miękką powycierają, bo je płukać nie można; poprzednio wykroiwszy nisko korzonki. Jeżeli [rydzek większéj jak średniéj wielkości, w tenczas się ten meszek lekko nożykiem wykrawa; gdy są tak przyrządzone, ułóż korzonkami do góry w garnku polewanym, każdą warsztwę nasalaj aby żadnego grzybka nie minąć, ale jednak nie przesól. Naczynie w które układasz musi bydź trochę nie pełne; teraz weź deseczkę z dębowego drzewa połóż na rydze i przyciśnij kamyszkiem. Co kilka dni trzeba deseczkę obmyć i osuszyć i zebrać z rydzów nieczystość, jeżeli się jaka pokaże, takie rydze opłukane poprzednio używają się w sosy do potraw, nawet bardzo są smaczne do pieczystego lub do śledzi — w takim razie podlewają się na talerzu octem i oliwą.

4. Rydze. (marynowane).

Rydze dobrze opłukać, potem obsuszyć, na garniec rydzów kwarta cebuli w kółka się pokraje i w rądel układając je przesypuj cebulą, osól tak jak ryby —

Gdy się ze wszystkiem ugotują w wodzie pod pokrywką powyjmuj ie widelcem z rądla, niech na sicie wyschną, teraz ugotuj stósowną ilość octu dobrego dodawszy suto angielskiego korzenia, pieprzu i kilka bobkowych listków, zimny przecedź przez sitko na rydzki ułożone już w szklannym słoju.

5. **Marynata**, (Mized-pickl).

Weź maleńkich ogóreczków również dużych ogórków ostruganych, z pestek oczyszczonych i w kawałki pokrajanych, z oskrobanéj marchwi, pietruszki i selerów, powykrawaj różne figurki jakoto; serduszka, kółka i t. p. weź młodziuchnéj kurkurydzy które jeszcze prawie wykształconych ziarnek niema, kalafiorów, krajanych szablów, szalotków lub malenkich cebulek, rydzków i grzybków, i to wszystko razem z mięszawszy opłócz, daj osiąknąć na sicie, a nasoliwszy zoztaw przez 24 godzin. W tenczas odcisnij dobrze wodę którą ze siebie puszczą, przegotuj mocny ocet z angielskim korzeniem i tureckim pieprzem, ułóż we wazę przysposobione przedmioty i tym wrzącym octem nalé j. Tak przez 3 dni postępuj, a odlawszy ocet z marynaty zagotuj go znowu i wrzącym nalewaj a co z niego ubyło doléj przed gotowaniem świeżego octu, bo marynata cała pod nim bydź powinna i pokrywą dobrze przykryta. Gdy już trzy razy była sparzoną, odléj ten ocet, weź zupełnie świeżego octu winnego potrzebną ilość, przegotuj z korzeniami, wystudź i wléj na marynatę w szklanny słój przełożoną, dodawszy jeszcze do niéj przed nalaniem funt kaparów i funt oliwek.

6. Gruszki w occie na kompot.

Do garnca ostruganych bąkretyn bierze się kwarta dobrego octu, funt miałkiego cukru, trochę gwoździków i cynamonu; w tym occie gotujesz przez 3 godziny gruszki, gdy wystygną zachowasz je w słoju do użytku, nabędą one w gotowaniu zupełnie czerwonego koloru.

---

7. Konserwa z wiśni lub śliwek.

Do kwarty obranych wisien z ogonków, bierze się na syrop ½ kwaterek wody i ½ funta cukru, dodasz pare gwoździków, kawałek cynamonu i trochę muszkatołowego kwiatu — gdy syrop gotów, nalejesz zupełnie zimnym poukładane w słoiczkach na jedno danie wiśnie lub śliwki, poustawiąsz w duży rądel, nalejesz pod szyjki wodą i będziesz pilnie uważać, aby gdy się woda zacznie gotować nie dłużéj jak kwadrans się gotowały. W ten czas zestaw a gdy woda wystygnie, wyjmij słoiczki obwiąż pęcherzem i schowaj.

---

8. Konserwa z korbala.

Ostrugany korbal pokraj w dość duże kawałki i niech moknie w wodzie przez 3 dni — po upłynieniu tego czasu, korbal osusza się serwetą; weźmiesz na 3 funty korbola 2 funty cukru, ugotujesz syrop z gwoździkami i cynamonem, i w nim się korbal gotuje aż do przezroczystości, co dosyć długo trwa, potem

się wyjmuje korbal ostrożnie na salaterkę, a na drugi dzień dogotujesz syrop do należytéj gęstości, nakrajawszy do niego dużo w cienki makaron saméj żółtéj cytrynowéj skórki, teraz raz jeszcze w tym syropie zagotujesz korbal a jak wystygnie zachowasz.

ROZDZIAŁ VIII.

O pieczeniu ciast wszelkiego gatunku.

1. Tort chlebowy.

Funt migdałów uwierciwszy w donicy, wbij 12 jaj jedne po drugiém zawsze mięszając, wsyp funt cukru z którego zostaw tyle ile potrzeba na lukier dodaj łót cynamonu, 4 łóty gwoździków, cytrynowéj skórki i 10 łótów ususzonego, potłuczonego i przesianego razowego chleba; wymięszaj razem dobrze — świeżém masłem wysmaruj formę, wysyp bułką i upiecz w piecu — jak wystygnie ulukruj i ustrój kolorowym maczkiem.

NB. Lukier robi się następującym sposobem: utłucz bardzo miałko cukier i przesiej, syp go z wolna do dwóch białek i łyżką blaszaną zawsze wjedną stronę mięszaj na misce — przysypuj cukru tak długo aż masa zupełnie gęstą będzie i cukier w niéj rozpuszczony, wtenczas wciśnij sok z jednéj cytryny ciągle mięszając, a gdy zupełnie zbieleje, posmaruj ostudzony tort i obsusz w piecu.

2. Tort migdałowy.

Weź 20 żółtek, funt migdałów, funt cukru — żółtka trzyj godzinę w donicy, na przemian syp w nie to łyżkę cukru, to znowu łyżkę utartych migdałów i 5 łótów gorzkich, skórkę usiekaną z jednéj cytryny (samą żółtą), na końcu przymięszaj pjanę z 12 białków. Formę wysmarowawszy masłem, wysyp bułką, wléj masę, i wstaw do pieca.

3. Tort piaskowy.

Funt świeżego masła nie słonego trzéj w donicy na śmietanę, w bij 12 żółtek zawsze po jednemu — funt tłuczonego cukru otartego o jednę cytrynę, dodaj funt kartoflannéj mąki, jeżeli bardzo piękna, dosyć jest $^3/_4$ funta, i kieliszek araku, to wszystko trze się godzinę, na ostatku dodaj szum z 12 białek i piecz w wolnym piecu.

4. Tort kartoflanny.

Weź 20 żółtek, ubij ze 4ma kubkami cukru, aż zgęstną i obieleją, teraz wsyp 2 kubki mąki kartoflannéj i dobrze wymięszaj w jedną stronę — do tego dodaj 2 kubki słodkich migdałów jak najdrobniéj usiekanych i kilka gorzkich; sok z dwóch cytryn i z tychże żółtą skórkę siekaną, pjanę ze 20 białków domięszaj, włóż masę we formę przyrządzoną jak zwykle i w piec umiarkowanie napalony wstaw.

5. Tort z mąki gryczannéj.

Weź 14 jaj odbij żółtka w donicę, 14 łótów miałkiego cukru 1 łót cynamonu, jeden łót gwoździków; to wszystko tak długo trzyj w donicy w jednę stronę aż masa będzie lekka jak na biszkopty; dopiero wsyp 12 łótów mąki gryczannéj, lecz dodając jéj tylko po łyżeczce i ciągle w jedną stronę ucierając —, gdy się to uskuł teczni, ubij 14 białek na mocną pjanę, zmięszaj z ciastem, włóż we formę wysmarowaną masłem i wysypaną bułką, ale niech będzie na dwa palce nie pełna — godzinę zostaw tort w piecu, po wysadzeniu nie wyjmuj z formy aż ostygnie, boby kląsł.

---

6. Ciastka cytrynowe.

Trzy białka ubić na pjanę, zmięszać z $1/4$ funta tłuczonych migdałów, dodać funt cukru, utartéj skórki cytrynowéj, wcisnąć sok z jednéj cytryny — zarobić to jak ciasto, potem wziąść mąki kartoflanéj i wyrabiać tak długo aż ciasto od rąk odchodzić będzie. Teraz rozwałkuj ciasto, wykrawaj ciasteczka jaką chcesz formą, posmaruj jajkiem, i piecz je w wolnym piecu.

---

7. Ciastka ze szprycy.

Zagotować w rądlu 3 kubki wody, wlać do niéj półtora kubka klarowanego masła i cukru aby ciastka były słodkie. Gdy się woda z masłem zagotuje, syp w nią na ogniu ośm kubków mąki, i dobrze wymięszaj; — zdjąwszy z ognia przestudź do letniości, roz-

bij należycie całych 10 jaj, wlej w ciasto i wymięszaj jak najlepiéj; — Gdy ciasto zupełnie wystygnie, rób ciasteczka szprycą i wstaw w piec wolny.

8. Andrutowe ciasto.

Ćwierć funta masła tyleż cukru i jedno jaje, kwaterkę mąki i kwaterkę mleka, — to jedno jaje najprzód z cukrem ubij, zmięszaj z mlekiem, masło klarowane się wleje, mąkę wsypie, dodawszy cokolwiek cynamonu, umięszaj wszystko razem, i za każdą razą dużą łyżeczkę od kawy masła wlejesz na zgrzane żelazo.

9. Kruche ciasto.

Ćwierć funta masła, dwa całe jaja, kubek od filiżanki cukru otartego o cytrynę, mąki tyle aby ciasto dało się wałkować; to wszystko tak ugnieść aby od ręki odchodziło, a potem z wywałkowanego ciasta wykrawaj ciastka, posmaruj jajem, posyp cukrem i siekanemi migdałami i wstaw w piec na wysmarowanéj blasze.

10. Makaroniki.

Funt słodkich migdałów i ośm sztuk gorzkich miałko utłucz, $^3/_4$ funta cukru otartego o cytrynę i 3 całe jaja; to wszystko utrzeć wałkiem w donicy; na opłatkach kładąc kupkami migdały, układaj na blachę i wstaw do wolnego pieca.

11. Strudel galicyjski.

W pół kwarcie pięknéj mąki wysypanéj na stolnicę na kupkę, zrobi się dołek, wbijesz całe jedno jaje, dodasz trochę mniéj jak ćwierć funta surowego masła roztartego, trochę letniej wody — teraz ciasto dobrze wyrobiwszy okulniesz, potrząśniesz odrobiną mąki i przykryjesz na wierzch ciepłym rądlem. Tak je zostaw przez dobry kwadrans; następnie rozwałkuj ciasto, potem od spodu kładąc ręce, rozciągaj ciasto na stole przykrytym obrusem i potrząśniętym trochą mąki, a gdy już jest bardzo cienkie, posmaruj topionym masłem, a jeszcze lepiej przed zupełnym rozciągnięciem posmarować, bo się lepiéj ciągnie, a powinno ciasto bydź tak cienkie że prawie przez nie czytać można. Gdy już jest takim, pokrop masłem, narzuć tartą bułką smażoną w maśle, gwoździkami, lecz temi nie przesadź, tartemi migdałami, cukrem, cynamonem, listkami jabłek surowych i konfiturami. Dopiero się zwija w trąbkę, podnosząc lekko obróć do góry Rądel wysmarowany masłem, wysypiesz bułką i ciasto w okrąg w nim ułożywszy upieczesz w piecu.

12. Francuzkie ciasto.

W kwartę mąki wbijesz dwa całe jaja i jedno żółtko, dodasz 3 łóty masła surowego, kwaterkę wina lub wody, wyrób to razem, rozwałkuj do grubości noża teraz powlec surowym swieżém masłem mało soloném zwiń we wałeczek, i znowu jak najcieniéj wałkuj, nareszcie zwiń ciasto jak do robienia makaronu, wykrawaj ciastka w jakiéj chcesz formie, posmaruj żółtkiem, posyp

cukrem, i wstaw na blasze w piec. — Takie rozwałkowane ciastko można też marmeladą z jabłek nakładać.

13. Torciki.

Funt masła, 1 funt mąki, $\frac{1}{2}$ funta miałkiego cukru $\frac{1}{4}$ funta siekanych migdałów, 4 żółtka twardo ugotowane, usiekane i jedno surowe, z całéj cytryny siekaną skórkę, cynamonu i gwoździków w proporcyi. Teraz wyrób doskonale ciasto, rozwałkuj, wykrawaj ciasteczka, posmaruj białkiem, posyp cukrem i migdałami i wstaw do pieca.

14. Sucharki do herbaty.

Funt masła, funt cukru otartego o cytrynę, pół funta drobnych rodzenków, funt mąki, 12 jaj. Masło uciera się na śmietanę, wlewa do niego ubite żółtka; wsyp cukier, mąkę, rodzenki i nakoniec ze wszystkich jaj ubitą pjanę. Forma robi się z papieru mocnego wysokości zwyczajnych sucharków, nałoży ciastem i piecze w wolnym piecu, po upieczeniu wyjmiesz z formy, pokrajesz w zgrabne grzaneczki i na blasze w piecu osuszysz do delikatnéj żółtości.

15. Placuszki.

Weź 3 jaja cukru 12 łótów, masła 12 łótów, mąki 12 łótów, skórkę całą z cytryny startą o cukier; żółtka z trzecią częścią cukru tak długo ubijać aż obieleją;

do tego wlać masło klarowane i kieliszek koniaku; wsypać mąkę, doskonale z nią masę wymięszać, dodać pjanę z 3 białek i znowu wyrabiać; — poczem rób placuszki okrągłe, układaj na blachę, smaruj jajkiem, posyp cukrem i wstaw do pieca.

16. Placuszki z jabłek.

Pół kwarty mleka i pięć żółtek razem rozkwirlać, dodać mąki aby ciasto było gęstawe, osłodzić podług gustu i pjanę z 5 jaj dodać; cokolwiek osolić i jabłka pokrajane w tym cieście maczać, a na zrumienioném maśle na patelni opiekać, zdejmując zaraz na półmisku cukrem obsypać. — Kto chce może w to ciasto wlać drożdży, i dopiero gdy wyrośnie, jabłka w nim maczać. W takim cieście można też krajane skibki z bułki maczać i opiekać; z tą różnicą że je trzeba poprzednio w osłodzonym letnim mleku maczać i dać osiąknąć na sitku. Kto chce mieć smaczniejsze niech każdą skibkę cokolwiek zaciśnie cytryną, lub naleje za każdą parę kropli wody z pomerańczowego kwiatu. Takie bułki nazywają się Armeritter.

17. Wafle śmietankowe.

Weź pół funta masła, tyleż mąki, 5 żółtek, cukru w miarę ubić z pół kwarty słodkiéj śmietany lub mleka, 5 białków ubić na pjanę i dodać na ostatku lekko wymięszawszy.

Żelazo rozgrzane wysmaruje się klarowanym masłem lub skórką od świeżéj słoniny, powlewasz wnie ciasto i pieczesz.

18. Ciastko szprycowe na maśle lub smalcu.

Weź pół kwarty osłodzonego mleka, włóż pół łyżki stołowéj masła, gdy się zagotuje wsyp tyle mąki aby się wolny prażuch zrobił, i na ogniu dobrze uprażył. — Gdy wystygnie wbij po jednemu tyle żółtek aby do szprycowania rozwolnić ciasto; dodawszy szum z wszystkich białek; potem puszczaj kółka szprycą na masło.

19. Ruskie pirogi.

Do kwarty mąki weź półkwaterek zimnéj wody i połowę tyleż masła klarowanego z troszeczką soli. Urób ciasto nie bardzo twardo, ukulaj jak na leniwe pirogi, pokraj w kawałki — każdy z nich rozwałkuj nałóż jabłkami lub konfiturami, i smaż na maśle lub smalcu.

20. Chruściki.

W kwartę mąki ubić 6 żółtek, wlać kwaterkę zimnéj śmietanki, 4 stołowe łyżki cukru miałkiego i kieliszek araku, — zagnieć teraz ciasto i rozwałkuj cienko. Wykrawaj ciasteczka ostróżką, pokłój cokolwiek widelcem, i smaż na smalcu. Jeżeli zamiast śmietanki użyjesz mleka, wlej w ciasto łyżkę stołową klarowanego masła.

21. Wiórki migdałowe.

Pół funta słodkich migdałów i łót gorzkich obrać, obsuszyć i utłuc na miazgę i dodawszy pół funta tłuczonego cukru i odpowiednią ilość białek, dobrze wyrobić na masę. Rozgrzej blachę od placków, posmaruj wszędzie równo białym woskiem i wystudź. Z masy migdałowéj porób wiórki i upiecz na blasze, gdy wyjmiesz z pieca pokręć co prędzéj na drewnianym wałku. Z takich wiórków można ułożyć tort, przyczepiając wiórki karmelem jeden do drugiego.

22. Ciastka izabelki czyli parowce.

Filiżanka jedna mleka, jaja 4, masła klarowanego 2 stołowe łyżki, mąki łyżek 16 do 18tu, tak aby ciasto było gęstsze jak na lane kluski. Wszystko dobrze rozbiwszy wlejesz na talerz lub salaterkę i gotujesz pod przykryciem na parze. Gdy ciasto stwardnie, krajesz je w paski i zaraz to gorące ciasto do rądla w klarowane masło wrzucasz. Smażysz jak pączki do rumienności — wyjąwszy pocukrujesz, ale dopiero za chwilę boby sklęsły. — Kto lubi może dodać i w środek cukru.

23. Placuszki.

Kwartę mąki przesiać na miskę, rozczynić mlekiem dosyć gęsto, dodać łót funtowych drożdży lub piwnych 2 łyżki; gdy rozczyn podrośnie dodaj 4 żółtka

rozbite, łyżkę topionego masła, trochę soli, cukru i mocno ubij łyżką. Gdy ciasto podrośnie, kładź stołową łyżką na masło lub smalec i smaż do rumienności.

Placuszki zupełnie postne rozczyniają się wodą i drożdżami; podaje się do nich kwaśną bitą śmietanę lub posypuje cukrem.

24. Babka migdałowa.

Ćwierć funta migdałów miałko utłuc, dodać cztery łóty masła i 4 łóty cukru, 6 żółtek utrzyć w donicy z migdałami, dodać cytrynowéj skórki i pjanę ze 6 białek. Umięszaj wszystko razem i upiecz we formie.

25. Baba petynetowa.

Kwartę żółtek ubij z cukrem aż zbieleją, wléj pół kwarty klarowanego masła, cokolwiek olejku pomarańczowego, kwaterkę drożdży i (mąki tyle, aby ciasto było tak wolne, jak na lane kluski). Wszystko razem tak długo ubijać, aż się zaczną bąble robić. Teraz daj wyrość, poczém wléj we formę i wstaw w piec.

26. Baba wielkopolska.

Żółtek 2 kwarty, masła klarowanego 1 kwarta, mąki 2 kwarty, cukru miałkiego otartego o cytrynę 1 funt, drożdży kwaterkę, wszystko razem doskonale ubić i po wyrośnieniu robić baby.

27. Baba z razowego chleba.

Dwadzieścia żółtek ubij z funtem cukru, dodaj pół funta ususzonego, utłuczonego i przesianego razowego chleba; garstkę słodkich migdałów tłuczonych i parę gorzkich, kilka gwoździków i cynamonu Od 14 jaj ubij białka na pianę, zmięszaj z masą i nałóż formę wysmarowaną świeżym masłem i bułką wysypaną — z tej masy nie przyrośnie w piecu ani na dwa palce.

28. Baby Sakramentki.

Żółtek kopę, drożdży filiżankę, mąki 2 filiżanki, cukru 2 filiżanki; teraz ubijaj to wszystko godzinę w masielniczce czyli kierzynce, która stać musi w ciepłéj wodzie, po ubiciu zaraz się wlewa ciasto we formy i stoi póki nie wyrośnie — a gdy się korzuch zacznie chować na dół, wtenczas wstaw lekko w piec tak napalony jak na sucharki.

29. Baby bez mleka.

Żółtek kopę bez zarodków utrzyć w donicy jak najmocniej, wsyp wnie dwie filiżanki mąki i tyleż cukru, jednę filiżankę drożdży, łyżeczkę kardemonu; to wszysko ucieraj w donicy prawie godzin dwie, aż zgęstnie jak na lane kluski, wtenczas wléj we formę i gdy się tyle ruszy że cal brakuje do pełnéj, wstaw lekko w piec i niech wnim będzie godzinę.

30. Baby z rodzenkami.

Mąki najprzedniejszéj wyszuszonéj i wygrzanéj jeden garniec, cukru 1 funt, jaj 4 mendele, żółtka ubiją się doskonale z cukrem, mleka jedną kwartę, słodkich migdałów utłuczonych $^1/_4$ funta, gorzkich 18 sztuk; masła klarowanego 3 kwaterki — jednę kwaterkę dobrych drożdży, $^1/_2$ funta małych rodzenków i dosypać jeszcze tyle cukru aby ciasto było jak należy słodkie. Pjanę dodaj z 10 białek. To wszystko razem doskonale ubij, tak że od łyżki odpadać będzie, a potem postaw w ciepło aby wyrosło. — Gdy to nastąpi nalewaj we formy, po powtórném wyrośnieniu ostrożnie wstawiaj do pieca aby ciasto nie utrząsnąć. Te baby nie są lekkie jak inne ale bardzo smaczne.

31. Baby bardzo lekkie.

Pół kwarty żółtek, mleka filiżankę, tyleż klarowanego masła — to wszystko razem rozbiwszy i przecedziwszy przez sitko, rozczyń z pół kwartą mąki aby żadnéj gryski nie było — drożdży filiżankę; — gdy ciasto w cieple wyrośnie, wsyp mąki tyle aby było jak na lane kluski. Cukru dodaj 4 łóty, we formy wlewaj $^1/_4$ część — jak podrośnie wstaw w piec.

32. Baba angielska.

Garniec mąki wygrzanéj i przesianéj rozczyń kwartą letniego mleka i kwartą drożdży, gdy wyrośnie dodasz 20 żółtek dobrze ubitych i pjanę 7 białek, cukru

otartego o cytrynę jeden funt; gorzkich migdałów utłuczonych 26; gdy się ciasto z tém wszystkim dobrze wymięsza, dodasz $^3/_4$ funta świeżego masła nie topionego, lecz utartego na śmietanę, które z ciastem doskonale ubiwszy, zaraz włóż we formy a jak wyrośnie wstaw do pieca.

33. Baba puszkowa.

Cztery szklanki mąki, 4 szlanki żółtek, jednę szklankę cukru, jednę szklankę drożdży, pół szklanki masła, łyżeczkę od kawy cynamonu, pół łyżeczki kardemonu i cokolwiek soli. Te wszystkie przyprawy włóż w donicę, którą wstawić należy w ciepłą wodę i dopiero przez całą godzinę zawsze wjedną stronę ciasto wałkiem ucierać; poczem $^1/_4$ część doniczek zaraz ponalewać; a gdy trochę więcéj jak na $^1/_2$ doniczki wyrośnie, wstawic ostrożnie aby ciasto nie opadło na godzinę do pieca jak na bułki napalonego.

34. Baba gazowa.

Kwaterka żółtek, kwaterka mąki, żółtka ubić z cukrem, którego weź w proporcyi — pół kwaterek drożdży; ubij doskonale, nalej we formy, gdy wyrośnie wstaw w piec. NB cokolwiek osól i dodaj jakie lubisz przyprawy.

35. Placki gorzyczkowskie.

Jedna kwarta żółtek mierzonych po ubiciu z funtem cukru, $^3/_4$ kwarty klarowanego masła, drożdży

kwaterkę, migdałów tartych 1 funt i garstka gorzkich, mąki 4 kwarty i cokolwiek soli. Teraz po doskonałym ubiciu gdy ciasto wyrosło, dopiero się sypią migdały — a gdy ciasto powtórnie wyrośnie rób placki, które skoro znowu na blachach wyrosną, posmaruj żółtkiem rozrobionym z cokolwiek mleka; na wierzchu ustrój czém lubisz. Placki po wysadzeniu dobrze jest różanną wodą pokropić.

Jak zwykle wszystkie placki tak i te letnio zarabiać się muszą.

36 Placki i baby parzone.

Kwartę natłoczoną najprzedniejszéj mąki, nalać kwartą słodkiego wrzącego mleka, rozetrzeć aby żadnéj grubki nie było; a gdy już ciasto jest letnie rozmięszaj w nim kwaterkę drożdży i postaw w cieple aby wyrosło. Poczem dodasz kopę dobrze ubitych żółtek a całych jaj $1/2$ kopy, szczyptę soli; mąki wsyp tyle aby ciasto było wolne, mniej więcej 5 kwart, ubij dobrze, dodaj teraz cukru $1 1/2$ funta; po dobrym wymięszaniu jeżeli mąki więcéj potrzeba dodaj — teraz $1/2$ godziny ubijaj, wlej pół kwarty klarowanego masła i znowu $1/2$ godziny ubijaj, a im dłużéj tym lepiéj. — w tym przeciągu dodaj skórki cytrynowéj i tartych migdałów do upodobania; po wyrośnieniu na kładać $1/4$ część doniczek, również i placki robić. Gdy wyrosną stroić do gustu i wstawić w piec.

Za stósowne uważam nadmienić próbę pieca: tenże napalony, włóż na środek ćwiartkę papieru, która do placków pieczenia tylko blado żółtawą bydź powinna, a do bab mocniéj zżółknąć.

37. Placki zwyczajne, (granowskie).

Cztery szklanki mąki, dwie szklanki żółtek dobrze ubitych, jedną szklankę śmietanki lub mleka, $1/2$ szklanki masła, $1/2$ szklanki drożdży, $1/2$ szklanki cukru otartego o cytrynę i cokolwiek soli; a zamiast wszelkiego korzenia wsyp łyżeczkę kardemonu, razem ubij, a gdy wyrośnie rób placki.

38. Placki z orszadą.

Weź 3 kwarty żółtek rozbitych i przecedzonych przez sitko, ubij je z pół kwartą przesianego cukru, a ubiwszy dobrze, dodaj półtory kwarty letniego mleka, i masła klarowanego kwartę. Wymięszawszy dobrze wsyp mąki najpiękniéjszéj w proporcyi i znowu półkwarty przesianego cukru dosyp; wlej wierzchowych drożdży kwaterkę, jeżeli drożdże funtowe trzeba ich kupić do téj ilości za 15 groszy, i rozrobić w kwaterce mleka — teraz weź słodkich migdałów $1/2$ funta, dodaj garstkę gorzkich, oparz je i utłucz na masę i rozrób $1/2$ kwartą letniéj wody, przecedź przez sitko i wlej orszadę w ciasto, które gdyby było za wolne, trzeba dosypać mąki; wybiwszy ciasto doskonale aż zupełnie opadnie od warząchwi, postaw w cieple aby wyrosło, co gdy nastąpi jeszcze raz je ubić należy, a gdy powtórnie wyrośnie zaraz w formy i blachy nakładać, ubierać i wstawić w piec.

39. Placek płocki.

Mąki kwarta lekko nasypana, dróżdży gęstych filiżanka, tyleż ciepłego mleka, trzy całe jaja i 4 żółtka,

białka od nich ubić na szum, masła klarowanego $1\frac{1}{2}$ filiżanki, cukru otartego o cytrynę jedna filiżanka — kto lubi wsypać łyżeczkę kardemonu lub innego korzenia; ciasto ubija się jak zwykle aż odpadnie od warzęchwi, pjanę na ostatku się domiąsza. Po wyrośnieniu rób placki i wstaw do pieca.

NB. Na ten i inne placki, często się robi zaciereczka, dla tego też sposób jéj robienia tu podaję. Cztery łóty mąki, 4 łóty cukru zatrzesz ze 4 łótami masła, i trochą cynamonu tak długo aż jak groch okrągłe kawałki się zrobią. — Placek wyrośnięty posmaruj masłem, grubo posyp zaciereczką a potém cukrem, i gdy jeszcze raz dobrze wyrośnie, wstaw do pieca.

40. Placki i baby warszawskie parzone.

Weź 3 kwaterki śmietanki, zagotuj i wrzącą polej kwartę marymontskiéj mąki, wymięszaj doskonale aby żadnéj grubki nie było — gdy ciasto zletnieje wlej kwaterkę drożdży wierzchowych lub funtowych — wymięszaj dobrze i postaw w cieple aby wyrosło. Potem ubij $1\frac{1}{2}$ kwarty żółtek wlej je przez sitko do ciasta — mąki przysyp aby ciasto nie było za gęste ani za wolne — teraz ubijać pół godziny dodawszy funt miałkiego cukru; znowu ubijać kwadrans; teraz wlej klarowanego letniego masła trzy kubki, ubijaj kwadrans, na koniec wsyp migdałów drobno siekanych i kilkanaście gorzkich, wymięszaj to dobrze, gdy ciasto wyrośnie rób ciasta i baby.

41. Rogale krakowskie z makiem.

Mąki dwie kwarty, drożdży 4 łyżki, mleka i cukru w proporcyi, po wybiciu gdy ciasto wyrośnie, dodaj 6 żółtek i 2 białka, 4 łyżki topionego masła, to się razem rozbije i w ciasto wlewa i powtórnie dobrze ubija. Gdy powtórnie wyrośnie rób małe bułeczki, lekko rozwałkuj, nakładaj niżéj napisaną masą, potém zwijaj we formie rogali, układaj, posmaruj jajkiem, gdy wyrosną posyp cukrem i na wysmarowanym papierze wsadź do pieca.

Masa makowa: pół kwarty miodu wysmaż i wyszumuj, dodaj łyżeczkę świeżego nie solonego masła, wsyp kwartę utłuczonego i przesianego maku szarego, gdy się dobrze podsmaży, wsyp tyle cynamonu i gwoździków, aby był przyjemny smak i zapach, dobrze wymięszawszy zestaw z ognia, przykryj aby masa nie wietrzała; gdy wystygnie, użyj jak się wyżéj mówiło.

42. Bułki radziwiłłowskie.

10 żółtek, od nich białka ubić na szum, półtory łyżki kucharskiéj klarowanego masła, mleka dwa razy tyle ile ubitych żółtków. Mąki i drożdży w proporcyi, teraz ciasto wybijesz, a gdy wyrośnie, dodasz cokolwiek soli, kilkanaście migdałów w listki pokrajanych, kilka gorzkich na tarce utartych, kwiatu i cukru; gdy powtórnie ciasto wyrośnie rób bułeczki, posmaruj żółtkiem po wyruszeniu, wsadź do pieca na wysmarowanym papierze.

43. Bułeczki tomickie.

Wziąść 3 kwarty mąki, rozczynić pół kwaterkiem drożdży z trochą mleka letniego, bo nie wszystka mąka na raz się rozczynia, tylko w środku téj ilości mąki t. j. w tych 3 kwartach; gdy ten mały rozczyn wyrośnie, wlać 15 żółtek dobrze ubitych i dolać tyle letniego mleka aby proporcyę gęstości ciasta na bułki zachować, potem wsypać kubek cukru otartego o cytrynę i kubek masła klarowanego; ubij to wszystko razem jak najlepiéj, a gdy powtórnie wyrośnie, rób bułeczki.

44. Pączki kutnowskie.

Do kwarty mąki, kwarta mleka dobrze gorącego się wlewa, gdy zletnieje wléj filiżankę drożdży, po wyrośnięciu dodasz 30 żółtek, cukru do gustu i korzeni jakie lubisz lub samego kardemonu łyżeczkę — 3 kwarty mąki wygrzanéj, trzecią część kwarty masła klarowanego; gdy ciasto tak wybite że odpada od łyżki, dodasz szum z 16 białek, teraz gdy ciasto powtórnie wyrośnie, rozciągnij je na stólnicy, grubo na palec nakładaj pączki czém lubisz, przełóż ciasto na konfitury i wykrawaj szklaneczką; gdy podrosną smaż na smalcu lub maśle.

45. Pączki krakowskie.

Do kwarty mąki dobrze wysuszonéj i wygrzanéj weź kwartę letniéj śmietanki, 7 żółtek, 4 łóty miałkiego cukru, dwie łyżki stołowe drożdży, tyleż klarowanego

masła; to wszystko rozbiwszy dobrze ze śmietanką wléj do mąki, ubij ciasto i postaw w cieple aby rosło: jest ono rzadkie ale takie bydź powinno, nałożenie pączków do gustu.

46. Pierniki toruńskie.

Jedna kwarta mąki wysiana z razowéj mąki, pięć kwaterek miodu — mąka sypie się w rądel i tak długo na ogniu mięsza aż nabierze koloru blado-żółtego, również i miód doskonale przesmażyć i wyszumować należy a mając już najprzód przyrządzone korzenie to jest skórek pomarańczowych pół funta, które się ugotują i z białego wykrają, następnie nie bardzo drobno pokrajesz, gwoździków za 6 groszy, cynamonu stósownie i parę szczypek angielskiego korzenia; te korzenie i skórka dobrze się w miodzie zasmażą, i kiedy masz gorącą przez prażenie mąkę, wsyp ją na dobrze wygrzaną miskę (kopankę) i wléj na nią ten wrzący miód; mięszaj, rozcieraj i ubijaj wałkiem jak najlepiéj bo na tém wszystko zależy — tak długo to czynić potrzeba aż ciasto prawie obieleje od ubijania. Wtenczas mając już 11 żółtek dobrze ubitych, wléj w ciasto i znowu ubijaj — a formy z półarkuszowego papieru jakie zwykle do placków się używają, miéj przysposobione i niczém ich nie smaruj. — Teraz na samém ostatku dodasz do ciasta dobrze ubitą pjanę z 11 białek, lekko wymięszasz z ciastem i w każdą formę 4 czubate łyżki włożysz, rozciągniesz równo i niczém ich nie smarując, ustroisz na wierzchu migdałami i cykadą w taki deseń jak zwykle widziemy na toruńkich piernikach.

47. Piernik.

Do kwarty miodu bierze się półtory kwarty mąki na pół żytniéj pytlowéj i pszennéj — wlawszy miód w rądel, trzeba go na ogniu czysto z wosku wyszumować i dopiero dodać pokrajanych skórek pomarańczowych wygotowanych, cynamonu trochę, anyżu, migdałów słodkich siekanych 20, cukru łótów 4 i razem gotować w miodzie. Do miodu wrzącego wlewa się na ostatku kieliszek mocnéj okowity, ale trzeba to czynić z wielką ostrożnością, lejąc tylko po łyżeczce od kawy, bo mógłby miód w twarz z rądla wybuchnąć. Mąka osobno się w rądlu do żółtości rumieni, ciągle ją mięszając, późniéj przesieje przez sito na miskę, w którą miód wrzący wlejesz, wyrabiając z początku warząchwią a poźniéj ręką przez całą godzinę. Blachy smaruj oliwą, rozciągaj na nich ciasto lub rób pierniki wielkości jakiej ci się podoba. Piec musi być miernie napalony, trzeba do nich często zaglądać. Można je stroić jak kto chce, ale lepiéj niczém.

48. Pierniki na opłatkach.

Weż miodu prasnego kwartę, wléj w niego kieliszek okowity i wymięszaj, smaż zwolna, dobrze szumuj, potém dodaj pomarańczowe gotowane skórki, anyż, cynamon, pieprzu tłuczonego 6 ziarnek i tyleż angielskiego korzenia; mąki żytniéj pytlowéj przesiej półtory kwarty na nieckę, zrób w niéj dołek, wléj miód rozrabiając łyżką drewnianą, wsyp potażu miałko tłuczonego 3 szczypty. Gdy się ciasto dobrze wyrobi rękoma co musi trwać godzinę, rób pierniki na opłatkach, ukła-

daj na blasze, wsadź w piec po chlebie; gdyby był za gorący, luft otworzyć. Wysadziwszy nie zdejmować aż ostygną.

49. Pierniki z mąki kartoflannéj.

3 filiżanki miodu wlać w donicę i póty wałkiem wiercić aż zbieleje — wlać do niego 8 dobrze ubitych żółtek i znowu wiercić, wsypać 3 filiżanki mąki kartoflannéj i bezustannie ucierać, aby żadnéj grubki nie było. Teraz rób foremki z papieru jak do placków i piecz w wolnym piecu. Te pierniczki są kruche i długo się konserwują.

50. Pierniki żydowskie.

20 jaj całych ubijać godzinę, potażu wsypać 4 łóty, miodu letniego wbij w rozbite jaja kwartę i ubijaj dopóki nie zbieleje. Mąki pszennéj tyle aby ciasto było takie jak na baby — dodaj koleandru pieprzu i gwoździków; teraz wysmaruj blachę z wysokim brzegiem woskiem, do czego się wprzód rozgrzeje, potém rozkładaj ciasto, na wierzchu strój migdałami i wsadź do pieca na godzinę.

51. Pierniki korzenne.

Kwartę wrzącego wyszumowanego miodu rozczyń dwoma kwartami mąki na pół pszenną ze żytnią, sypie się skórek pomarańczowych ugotowanych i usiekanych

pół filiżanki, pieprzu, angielskiego korzenia wedle proporcyi; w miód wlejesz kieliszek okowity, lecz ostrożnie jak się poprzednio o tém mówiło, także łyżkę dobréj oliwy, — teraz ubijaj ciasto godzinę i na opłatkach rób pierniczki jakie widujemy u zakonnic. Łyżkę stołową ciasta położysz na opłatku i cokolwiek przypłaszczysz w kształcie owalnym.

52. Drugie korzenne pierniki.

Dwie kwarty żytniéj mąki rozrobić poprzednim sposobem z miodem, dodać 5 całych rozbitych jaj, potażu za 4 grosze, kieliszek okowity; angielskiego korzenia, pieprzu i imbieru: wszystko razem dobrze ubij, rób pierniczki jakiéj chcesz wielkości i formy.

ROZDZIAŁ IX.

O konfiturach i sokach.

1. Morele lub brzoskwinie.

Morele lub brzoskwinie dojrzałe lecz nie zbyt miękie, oparzone ukropem obejmiesz ze skórki, zagotujesz raz jeden, a po chwili włożysz do zimnéj wody i na sicie osączysz. Na funt tego owocu weź 1 ¹/₄ funta cukru; naléj go kwaterką wody i tak długo gotuj i szumuj dopóki się nie zgęstnie, teraz włóż morele lub brzoskwinie w gorący syrop i tak długo gotuj dopóki nie pójdą w górę, w tenczas zestaw, zeszumuj i znowu na blasze na wolnym ogniu pogotuj; wyłóż na salaterkę, naléj syropem i zostaw do dnia następnego, wtedy zlejesz syrop, przegotujesz i nalejesz gorący na owoce. Trzeci raz tak samo postąp. Czwartego dnia gotuj syrop do gęstości, przegotuj raz jeszcze w nim owoc i wyléj na salaterkę. Jeżeli po kilku dniach syrop nie będzie rzadszym, pokładź w słoje, przykryj papierem maczanym w araku i obwiąż pęcherzem i szpagatem

2. Wiśnie.

Do kwarty wisień, weź $1\frac{1}{4}$ funta cukru, rozgotuj tenże z kwaterką wody na syrop, odszumuj, wsyp wiśnie z których pierw ostrożnie powyjmuj pestki. Gdy kilka razy wiśnie się zagotują, wyjm by koloru nie straciły i ułóż w słoiki, syrop zaś gotuj jeszcze zwolna przez pół godziny i cokolwiek przestudzonym nalej wiśnie, przykryj kawałkiem papieru w araku maczanym i obwiąż pęcherzem.

3. Maliny.

Funt świeżych nie zanadto dojrzałych malin ułóż na półmiski i obsyp cokolwiek miałkim cukrem. Półtora funta cukru nalej szklanką wody i usmaż na syrop, skoro cokolwiek przestygnie, wrzuć maliny, potrząśnij i zastaw aby się dobrze zasmażyły, potém znowu zdéjm, zeszumuj i znów zasmaż, tak powtórz trzy lub cztery razy, aż maliny się zapełnią i błyszczą, wtenczas są już gotowe; gdy przestygną, kładź w słoje.

4. Poziomki.

Na funt poziomek weź $1\frac{1}{2}$ funta cukru, ugotuj syrop i wrzuć do gotującego świeżo zbierane poziomki, smaż je wprzód na większym później na wolniejszym ogniu, a po wyszumowaniu, gdy są przezroczyste, wylej na salaterkę, a nazajutrz dopiero do słojów.

5. Głóg.

Każdy się obciera aby kolce na nim nie zostały, drąży się ostrożnie ze samyeh tylko pestek, teraz

wypłucz go w saméj zimnéj wodzie kilka razy, wrzuć w ukrop i niech dobrze zawre, wybierając zawsze ten który zmiękł — zrób syrop i gotuj w nim głóg, lecz go nie dosmażaj boby się zupełnie rozleciał, na drugi dzień sam syrop przesmaż i wléj na głóg zacisnąwszy cytryną. Jeżeli syrop zwolnieje zléj go i podsmaż. Do funta głogu weź 2 funty cukru, bo gdy go jest za mało całkowicie pleśnieje.

6. Róża.

Listki używają się na tę konfiturę od róży tak nazwanéj cukrowéj, ale nigdy od centyfolii, od każdego listka odetnij nożyczkami białe od dołu miejsce; do funta róży weź 1½ funta cukru, nalej kwaterkę deszczowéj wody na różą i gotuj tak długo aż obieleje, potem dosypuj po trosze te 1½ funta cukru, z którym gdy się dobrze podsmaży wciśnij sok z całéj cytryny, bo od téj kolor różowy powróci; jeszcze raz zasmaż, wystudź, ułoż w słoiku i szczelnie zawiąż pęcherzem.

7. Powidełka z róży.

Funt róży cukrowéj obranych z białych i twardych części wsyp w donicę dodaj funt cukru i utrzyj wałkiem na masę, potém schowaj do słojka. Im dłużéj te powidełka stoją tym są lepsze.

8. Porzeczki.

Na funt porzeczek weź dwa funty cukru, obrane i opłókane porzeczki posyp miałkim cukrem i zostaw

na noc w sklepie. Nazajutrz smaż jak inne konfitury, często potrząsając i szumując. Skoro porzeczki się zrobią przezroczyste, odstaw, ostudź i włóż do suchego słoja.

9, Melon.

W połowie dojrzały melon pokraj na grube kawałki, zamocz w dobrym araku, lub kto lubi w occie, osyp i postaw na parę godzin na lodzie. Zrobiwszy na funt melonu z dwóch funtów cukru syrop, nałéj nim gdy ostygnie melon, nazajutrz zléj zagotuj znowu, powtórz to samo kilka razy a nakoniec zagotuj razem z melonem.

10.. Serek z pigw.

Pigwy gotują się pokrajane w kawałki do zupełnéj miękkości, następnie przefasujesz je przez sito aż same tylko skórki zostaną; cukru weź tyle aby były słodkie, i tak długo smaż mięszając, aż się stęgnie jak gęste powidła; poczém wyléj na miseczkę wysmarowaną masłem i tak długo po wysadzeniu chleba w piecu zostaw aż się tak wysuszą że je nożem można krajać. Tym samym sposobem robi się sér z jabłek i gruszek, lecz różne gatunki tych pierwszych wziąść trzeba, dodawszy i gruszek. Na dosmażeniu sypią się gwoździki i skórki pomarańczowe gotowane. Na 9 funtów jabłek weź 2 funty cukru.

11. Soki.

Na funt owocu t. j. malin, poziomek, porzeczek weź funt cukru i owoc z nim w szklannym słoju przesypuj i tak zostaw na słońcu 24 godzin lub dłużéj. Wtenczas wléj wszystko w woreczek z grubego muślinu, i połóż go na sicie opartym o miskę — gdy przejdzie przegotuj i zléj w butelki; owoc z woreczka użyj do pieczystego lub naleśników. Na galaretę daje się 2 funty cukru na funt owocu, ze soku mocniéj wysmażonego robi się galareta. Do soku malinowego lub przeznaczonego na galarety dobrze jest dodać $1/3$ porzeczek bo nie taka mgła.

12. Esencya pączowa.

Ze 2 funtów cukru rób syrop aby się ciągnął przecedź w niego sok od 8 cytryn o który był otarty cukier i sok ze dwóch pomarańczy, wléj na to kwartę araku de Goa, zmięszaj wszystko razem, zléj w buteleczki i opieczętuj.

13. Orszada.

Na kwartę orszady, utłucz w moździerzu $1/2$ funta słodkich i kilka gorzkich migdałów obranych z łupiny. Przy tłuczeniu trzeba migdały wodą zakrapiać, po utłuczeniu rozprowadź je kwartą wody, dodaj ze 12 łótów cukru i wyciśnij migdały przez serwetę. Można też dolać cokolwiek wody z kwiatu pomarańczowego.

14. Biszof.

Garniec czerwonego wina, $1^1/_2$ kwarty araku 3 funty cukru, łót gwoździków i łót cynamonu. Cukier rozpuść w winie, wléj arak, dodaj cynamonu i gwoździki a po 24 godzinach przecedź przez czyste płótno i zléj w butelki.

15. Kardynał pomarańczowy.

Weź butelkę wina reńskiego, kwaterkę wina czerwonego, 2 pomarańcze i $^3/_4$ funta cukru. Skrój cienko skórkę z jednéj pomarańczy, i namocz na kilka godzin w szklance wody lub wina, wciśnij sok z jednéj pomarańczy, przecedź przez sito, zmięszaj z cukrem i winem i dodaj na koniec obraną ze skórki pięknie pokrajaną drugą pomarańczę.

Można też domięszać butelkę wina szampańskiego, cukru i pomarańczy podług upodobania.

SPIS PRZEDMIOTÓW.

ROZDZIAŁ I.

O rosołach, zupach i chłodnikach.

ROZDZIAŁ II.

O pasztecikach i przystawkach do rosołów i zup.

ROZDZIAŁ III.

O sztuce mięsa, sosach do nich najużywańszych, potrawach i pieczeniach.

Sosy.

ROZDZIAŁ IV.

O mięsnych i postnych potrawach nieumieszczonych w poprzednich rozdziałach.

ROZDZIAŁ V.

I. O leguminach, galaretach i t. p.

II Kluski.

III. Galarety, kremy, lody i t. p.

ROZDZIAŁ VI.

O Rybach.

ROZDZIAŁ VII.

O Jarzynach, grzybach, i marynatach z tychże.

Grzyby.

ROZDZIAŁ VIII.

O pieczeniu ciast wszelkiego gatunku.

ROZDZIAŁ IX.

O konfiturach i sokach.

Niektóre dzieła z Nakładu **Ludwika Merzbacha** w Poznaniu:

Mowa Polska, wiersz przez S. K. 5 sgr.

Ostatnie chwile Joach. Lelewela. Wydanie drugie. 7½ sgr.

Wilkońska P. Fata Morgana. Powieść. 2 tomy. 2½ tal.

„ Irena. Powieść. 2 tomy. 2 tal.

„ Pani podkomorzyna. Powieść. 1¼ tal.

„ Obrazek poznański. Piórem naszkicowała. 1½ tal.

„ Skalińce. Opowiadanie z przeszłości. 3 tomy. 3½ tal.

„ Snopek literacki, dzieło zbiorowe. 2½ tal.

„ Pan wojski. 1½ tal.

Wilkoński, August. Ramoty i Ramotki. Wydanie nowe zupełne z życiorysem autora przez K. Wł. Wojcickiego, i popiersiem autora. 5 tomów. 5 tal.

Zaborowski, Julian. Wycieczka na księżyc. Z drzeworytami. 1½ tal.

Wody Akwizgrańskie siarczane w chorobach syfilitycznych przez Dra A. Reumont, przełożył na język polski Dr. T. T. Matecki.